AME9144ST

Microwave oven

Owner's manual

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.
Please register your product at

www.samsung.com/register

Planet First **100 % Recycled Paper**

This manual is made with 100 % recycled paper.

SAMSUNG

AME9144ST_XAC_DE68-03684G_EN+CFR.indb 1 2012-10-04 4:24:02

ENGLISH

CONTENTS

Using this instruction booklet 2
Important safety information 2
Legend for symbols and icons 2
Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy. 3
Important safety instructions 3
Installing your microwave oven 6
Care and cleaning 7
How a microwave oven works 7
Checking parts 7
Warranty and service information 8
Setting up your microwave oven 8
Control panel 9
Setting the clock 9
Turning on the power and selecting a weight 9
Using the pause / cancel button 10
Using the add 30 sec. Button 10
Using the power saving button 10
Using the cooking presets button 10
Cooking presets guide 10
Using the snacks button 11
Snacks guide 11
Using the soften melt button 11
Soften melt guide 11
Using the kids meals button 12
Kids meals guide 12
Defrosting automatically 12
Setting cooking times & power levels 12
One-stage cooking 13
Multi-stage cooking 13
Using the more/less button 13
Using the kitchen timer 14
Demonstration mode 14
Setting the child protection lock 14
Switching the beeper on/off 14
Reheating automatically 14
Auto reheating guide 14
Cooking utensils 15
Cooking techniques 16
Cooking guide 17
Auto defrosting guide 19
Recipes 20
Troubleshooting guide 21
Quick reference 22
Specifications 22
Warranty 23

USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.
READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.
Before using the oven, confirm that the following instructions are followed.

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS

⚠ WARNING — Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.

⚠ CAUTION — Hazards or unsafe practices that may result in minor personal injury or property damage.

Warning; Fire hazard

Warning; Hot surface

AME9144ST_XAC_DE68-03684G_EN+CFR.indb 2 2012-10-04 4:24:02

- Warning; Electricity
- Do NOT attempt.
- Do NOT disassemble.
- Do NOT touch.
- Important
- Call the service center for help.
- Warning; Explosive material
- Follow directions explicitly.
- Unplug the power plug from the wall socket.
- Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
- Note

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY.

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

(1) Door (bent)

(2) Door hinges (broken or loose)

(3) Door seals and sealing surfaces

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.
For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Make sure that these safety precautions are obeyed at all times.

⚠ WARNING				
Only qualified staff should be allowed to modify or repair the microwave oven.	✓	✓	✓	✓
Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function.	✓	✓	✓	✓
For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.	✓	✓	✓	✓
Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.	✓	✓	✓	✓
This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.	✓	✓	✓	✓
Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.	✓	✓	✓	✓
Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord.	✓	✓	✓	✓
In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.	✓	✓	✓	✓
Do not touch the power plug with wet hands.	✓	✓	✓	✓
Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.	✓	✓	✓	✓
Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.	✓	✓	✓	✓
Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object. (Counter top model only)	✓	✓		

AME9144ST_XAC_DE68-03684G_EN+CFR.indb 3 2012-10-04 4:24:06

Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.	✓	✓	✓	✓
Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.	✓	✓		✓
Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.	✓	✓	✓	
Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.	✓	✓	✓	
Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.	✓	✓		
Do not pour or directly spray water onto the oven.	✓	✓		
Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.	✓	✓	✓	
Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.	✓	✓		
Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.	✓	✓	✓	✓
The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.	✓	✓	✓	✓
Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.	✓		✓	✓
The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet. (Counter top model only)	✓	✓	✓	✓
WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.	✓	✓	✓	✓

WARNING: Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.	✓	✓	✓	✓
This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.	✓	✓	✓	✓
WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.	✓	✓	✓	✓
WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.	✓	✓	✓	✓
WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.	✓	✓	✓	
WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.	✓		✓	✓
WARNING: Accessible parts may become hot during use. To avoid burns young children should be kept away.	✓		✓	
WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling,therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions: • Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes. • Cover with a clean, dry dressing. • Do not apply any creams, oils or lotions.	✓	✓	✓	✓
During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.	✓		✓	✓

AME9144ST_XAC_DE68-03684G_EN+CFR.indb 4 2012-10-04 4:24:09

WARNING: The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns;			✓	
The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.	✓	✓	✓	✓
This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.	✓	✓	✓	✓
Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.	✓	✓	✓	✓
This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible. If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.	✓	✓	✓	✓
during cleaning conditions the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away (Cleaning function model only)		✓	✓	
Excess spillage must be removed before cleaning and utensils which state in cleaning manual can be left in the oven during cleaning. (Cleaning function model only)	✓	✓	✓	✓
Appliance should allow to disconnection of the appliance from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules. (Built-in model only.)	✓	✓	✓	✓
If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.		✓		
WARNING: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.		✓		
The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.		✓		
The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.			✓	

⚠ CAUTION				
Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags. Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.	✓		✓	✓
When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition;	✓		✓	
Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.	✓		✓	✓
Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.	✓		✓	✓
If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames;	✓		✓	✓
The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed;	✓	✓		✓
Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.	✓	✓		
Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc.			✓	✓
Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.	✓		✓	
Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.			✓	
Do not touch heating elements or interior oven walls until the oven has cooled down.			✓	

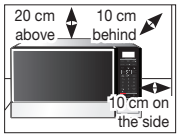
AME9144ST_XAC_DE68-03684G_EN+CFR.indb 5 2012-10-04 4:24:13

★	Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.			✓	
★	Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.			✓	
⊘	Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.	✓			✓
⊘	Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.	✓			✓
★	Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual (See Installing Your Microwave Oven)	✓		✓	
★	Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.	✓	✓	✓	

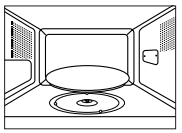
INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safety bear the weight of the oven.

1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.



2. Remove all packing materials inside the oven.
Install the roller ring and turntable.
Check that the turntable rotates freely.



3. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.
For your personal safety, plug the cable into a 3-pin, 120 Volt, 60 Hz, AC earthed socket. If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced by a special cable.

Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven.
Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

AME9144ST_XAC_DE68-03684G_EN+CFR.indb 6 2012-10-04 4:24:13

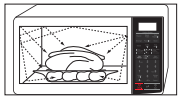
CARE AND CLEANING

- Follow these instructions to clean and care for your oven.
- Keep the inside of the oven clean. Food particles and spilled liquids can stick to the oven walls, causing the oven to work less efficiently.
- Wipe up spills immediately. Use a damp cloth and mild soap. Do not use harsh detergents or abrasives.
- To help loosen baked on food particles or liquids, heat two cups of water (add the juice of one lemon if you desire to keep the oven fresh) in a four-cup measuring glass at High power for five minutes or until boiling. Let stand in the oven for one or two minutes.
- Remove the glass tray from the oven when cleaning the oven or tray. To prevent the tray from breaking, handle it carefully and do not put it in water immediately after cooking. Wash the tray carefully in warm sudsy water or in the dishwasher.
- Clean the outside surface of the oven with soap and a damp cloth. Dry with a soft cloth. To prevent damage to the operating parts of the oven, don't let water seep into the openings.
- Wash the door window with very mild soap and water. Be sure to use a soft cloth to avoid scratching.
- If steam accumulates inside or outside the oven door, wipe with a soft cloth. Steam can accumulate when operating the oven in high humidity and in no way indicates microwave leakage.
- Never operate the oven without food in it; this can damage the magnetron tube or glass tray. You may wish to leave a cup of water in the oven when it is not in use to prevent damage if the oven is accidentally turned on.

HOW A MICROWAVE OVEN WORKS

Cooking principle

1. The microwaves generated by the magnetron are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.



3. Cooking times vary according to the container used and the properties of the food.
   - Quantity and density
   - Water content
   - Initial temperature (refrigerated or not)

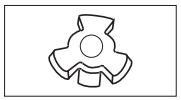
As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- Quantity and density
- Water content
- Initial temperature (refrigerated or not)

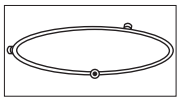
CHECKING PARTS

Unpack your microwave oven and check to make sure that you have all the parts shown here. If any part is missing or broken, call your dealer.

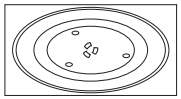
Microwave oven



* Coupler



* Roller guide ring



* Turntable

If you need an accessory marked with a *, you can buy it from the Samsung Contact Center (1-800-726-7864).

ENGLISH

AME9144ST_XAC_DE68-03684G_EN+CFR.indb 7 2012-10-04 4:24:14

WARRANTY AND SERVICE INFORMATION

To help us to serve you better, please complete the enclosed registration card and promptly return it by mail. If the registration card is missing, you can call Samsung Electronics, Inc., at
1-800-SAMSUNG (726-7864) or register online at www.samsung.com/register.
When contacting Samsung, please provide the specific model and serial number information which is usually located on the back or bottom of the product. Please record these numbers below, along with the other requested information. Keep this information in a safe place as a permanent record of your purchase to aid in identification in case of theft or loss, and a copy of your sales receipt as a proof of purchase if warranty service is needed.

MODEL NUMBER _____

SERIAL NUMBER _____

DATE PURCHASED _____

PURCHASED FROM _____

Warranty service can only be performed by a Samsung Authorized Service Center. If you should require warranty service, provide the above information with a copy of your sales receipt to the Samsung Authorized Service Center.
For service assistance and the location of the nearest service center, please call **1-800- SAMSUNG (726-7864).**

SETTING UP YOUR MICROWAVE OVEN

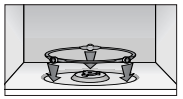
1. Place the oven on a flat, sturdy surface and plug the cord into a grounded outlet. Once plugged in, the display on your oven will show:
If oven left untouched for about 10 seconds, display will show : 12:00

Make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least four inches of space behind, above, and to the side of the oven.

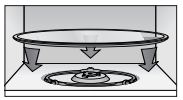
2. Open the oven door by pressing the button below the control panel.

3. Wipe the inside of the oven with a damp cloth.

4. Place the pre-assembled ring in the indentation in the center of the oven.

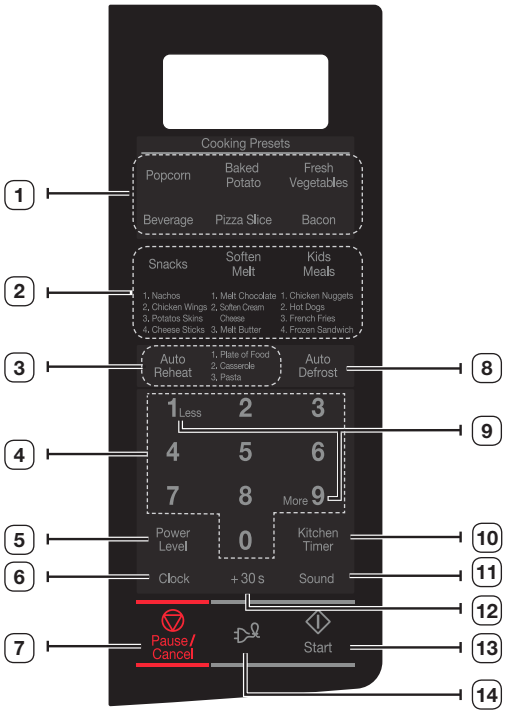


5. Place the glass tray on top of the ring so that the three glass tabs in the center of the tray fit securely into the tabs on the floor of the oven.



AME9144ST_XAC_DE68-03684G_EN+CFR.indb 8 2012-10-04 4:24:15

CONTROL PANEL



1. Cooking presets button
2. Snack, Soften Melts, Kids Meals
3. Auto Reheat
4. Number Button
5. Power Level
6. Clock
7. Pause/Cancel
8. Auto Defforst
9. More/Less
10. Kitchen Timer Button
11. Sound Button
12. + 30 s
13. Start Button
14. Power Saving

SETTING THE CLOCK

1. Press the **Clock** button.
   The display will show:

2. Use the **Number** buttons to enter the current time. You must press at least three numbers to set the clock. If the current time is 5:00 enter 5,0,0.

3. Press **Clock** again. A colon will appear, indicating that the time is set.

If there is a power interruption, you will need to reset the clock.
You can check the current time while cooking is in progress by pressing the **Clock** button.

TURNING ON THE POWER AND SELECTING A WEIGHT

The first time you plug the power cord into an outlet, or after there has been an interruption in power, the display shows " 88:88 " At this point, you can select the weight system for the display. You can choose between pounds (LBS) or kilograms (GR). To do so,

1. Press **0** immediately after plugging in your microwave. The display will show:

   If the display does not shows "**Gr**", you will need to unplug the microwave and then plug it in again in order to change to the weight selection.

2. Press 0 repeatedly to select the weight system you wish to use:

   When you have selected the weight system you want to use, press the Pause/Cancel button to end this procedure.

ENGLISH

AME9144ST_XAC_DE68-03684G_EN+CFR.indb 9 2012-10-04 4:24:15

USING THE PAUSE / CANCEL BUTTON

The **Pause/Cancel** button allows you to clear instructions you have entered. It also allows you to pause the oven's cooking cycle, so that you can check the food.

- To pause the oven during cooking: press **Pause/Cancel** once. To restart, press **Start**.
- To stop cooking, erase instructions, and return the oven display to the time of day: press **Pause/Cancel** twice.
- To correct a mistake you have just entered: press **Pause/Cancel** once, then re-enter the instructions.

USING THE ADD 30 SEC. BUTTON

This button offers a convenient way to heat food in 30 seconds increments at the High power level.

1. Press the **Add 30 Sec.** Button once for each 30 seconds you wish to cook the food. For example, press it twice for one minute. The time will display, and press the **Start** button.
   Add time to a program in progress by pressing the **Add 30 Sec.** Button for each 30 seconds you want to add.

USING THE POWER SAVING BUTTON

Once you touch this icon (), Energy Saving Mode is turned with display off.

As internal clock keeps working, when you touch this icon again, you will see the correct time.

USING THE COOKING PRESETS BUTTON

1. Press the **Cooking Presets** button corresponding to the food you are cooking (Popcorn, for example). The display shows the first serving size.
2. Press the button repeatedly to select the serving size you want. The display will cycle through all available serving sizes. Once you select the correct serving size, press the **Start** button.

   When the cooking times is over, the oven will beep. The oven will then beep every minute.

COOKING PRESETS GUIDE

Follow the instructions below when Cooking Presets different types of food.

Food	Amount	Procedure
Popcorn	Regular (3.5 oz.), Light Regular (3.0-3.5 oz.)	Use one microwave-only bag of popcorn. Pop only one bag at a time. Use caution when removing and opening hot bag from oven.
Baked Potato	1 EA, 2 EA 3 EA, 4 EA 5 EA, 6 EA	Prick each potato several times with fork. Place on turntable in spoke-like fashion. Remove from oven, wrap in foil and let stand 3-5 minutes.
Fresh vegetables	1 serving 2 servings 3 servings 4 servings	Remove from package. Place the vegetables into a casserole bowl and add a small amount of water (2-4Tbsp). Cover during cooking and stir before standing.
Beverage	½ cup 1 cup 2 cups	Use measuring cup or mug ; do not cover. Place the beverage in the oven. After heating, stir well.
Pizza Slice	1 Slice 2 Slices 3 Slices 4 Slices	Put the pizza on a microwave-safe plate with wide end of slice towards the outside edge of the plate. Do not let slices overlap. Do not cover. Before serving, let stand 1-2 minutes.
Bacon	2 Slices 4 Slices 6 Slices	Place 2 paper towels on plate and arrange bacon on towels, do not overlap. Cover with additional paper towel. Remove paper towel immediately after cooking. Use More or Less button for desired crispness.

AME9144ST_XAC_DE68-03684G_EN+CFR.indb 10 2012-10-04 4:24:15

USING THE SNACKS BUTTON

1. Press the **Snacks** Button corresponding to the food you are cooking. The display shows “A-1”(Code of item). Press the **Snacks** Button repeatedly to select the item you want.(Refer to the Snacks guide below)
2. Press the number button to select the serving size you want. You can press “1” or “2” button for selecting serving size. Only “1” button(serving) is available for Nachos. (Refer to the Snacks guide below for the serving)
3. Press Start button to begin cooking.

SNACKS GUIDE

Code	Item	Weight	Remarks
A-1	Nachos	1 serving	Place tortilla chips on plate without overlapping. Sprinkle evenly with cheese. Contents: • 2 cups tortilla chips • 1/3 cup grated cheese
A-2	Chicken Wings	5-6 oz. 7-8 oz.	Use pre-cooked, refrigerated chicken wings. Place chicken wings around plate in spoke fashion and cover with wax paper.
A-3	Potatos Skins	1 cooked potato 2 cooked potatoes	Cut cooked potato into 4 even wedges. Scoop or cut out potato flesh, leaving about 1/4” of skin. Place skins in spoke fashion around plate. Sprinkle with bacon, onions and cheese. Do not cover.
A-4	Cheese Sticks	5-6 pcs 7-10 pcs	Place cheese sticks on plate in spoke fashion. Do not cover.

USING THE SOFTEN MELT BUTTON

1. Press the **Soften Melt** button corresponding to the food you are cooking. The display show “A-1” (code of item). Press the Soften Melt button repeatedly to select the item you want.(Refer to the Soften Melt guide below)
2. Press the number button to select the serving size you want. You can press “1” or “2” button for selecting serving size. Only “1” button(serving) is available for Soften Cream Cheese and Melt Chocolate.(Refer to the Soften Melt guide below for the serving)
3. Press Start button to begin cooking.

SOFTEN MELT GUIDE

Code	Item	Weight	Remarks
A-1	Melt Chocolate	1 cup chips	Place chocolate chips in a microwave-safe dish. Stir well at half time when the oven beeps, and re-start the oven. Unless stirred, the chocolate keeps its shape even when heating time is over.
A-2	Soften Cream Cheese	1 package (8 oz.)	Unwrap cream cheese and place on microwave-safe dish. Let stand 1-2 min.
A-3	Melt Butter	1 stick (¼ lbs.) 2 sticks (½ lbs.)	Remove wrapping and cut butter in half vertically. Place butter in dish, cover with wax paper. Stir well after finishing and let stand 1-2 min.

AME9144ST_XAC_DE68-03684G_EN+CFR.indb 11 2012-10-04 4:24:15

USING THE KIDS MEALS BUTTON

1. Press the **Kids Meals** button corresponding to the food you are cooking. The display shows "A-1"(Code of item). Press the **Kids Meals** button repeatedly to select the item you want.(Refer to the Kids Meals Chart below)
2. Press the number button to select the serving size you want. You can Press "1" or "2" button for selecting serving size.(Refer to the Kids Meals Chart below for the serving.)
3. Press Start button to begin cooking.

KIDS MEALS GUIDE

Code	Item	Weight	Remarks
A-1	Chicken Nuggets	4-5 oz. 6-7 oz.	Put a paper towel on top of plate and arrange nuggets in spoke fashion on paper towel. Do not cover. Let stand 1 min.
A-2	Hot Dogs	2 EA 4 EA	Prick hot dogs, place on plate. When the oven beeps, add buns and restart the oven.
A-3	French Fries	4-5 oz. 6-7 oz.	Place 2 paper towels on plate and arrange french fries on towels, do not overlap. Blot with additional paper towel after removal from oven.
A-4	Frozen Sandwich	1 EA 2 EA	Place frozen sandwich in susceptor "sleeve" (which is in package) and put on plate.

DEFROSTING AUTOMATICALLY

To thaw frozen food, set the weight of the food and the microwave automatically sets the defrosting time, power level and standing time.

1. Press the **Auto Defrost** button. The display shows "0.5 lbs." (0.2 Kg if you have set your oven for metric measure)
2. To set the weight of your food, press the **Auto Defrost** button repeatedly. This increases the weight by 0.5 lb increments, up to 6.0 lbs. (The Auto Defrost button will increase the weight by 0.2 Kg if you are using metric measurement).

   You can also use the number buttons to enter the weight of the food directly.

   Press the **Start** button to operate the oven. The oven will calculate the defrosting time automatically. Twice during defrosting, the oven will beep.
3. Press the **Stop/Cancel** button, open the oven door, and turn the food over.
4. Press the **Start** button to resume defrosting.

If there is a power interruption, you will need to reset the clock.
See page 19 for the Auto Defrosting Guide.

SETTING COOKING TIMES & POWER LEVELS

Your microwave allows you to set up to two different stages of cooking, each with its own time length and power level. The **Power Level** button lets you control the heating intensity from Warm (1) to High (0).

AME9144ST_XAC_DE68-03684G_EN+CFR.indb 12 2012-10-04 4:24:15

ONE-STAGE COOKING

For simple one-stage cooking, you only need to set a cooking time. The power level is automatically set to High. If you want to set the power to any other level, you must set it using the **Power Level** button.

1. Use the Number buttons to set a cooking time. You can set a time from one second to 99 minutes, 99 seconds. To set a time over one minute, enter the seconds too. For example, to set 20 minutes, enter 2, 0, 0, 0.
2. If you want to set the power level to something other than High, press the **Power Level** button, then use the number buttons to enter a power level.

Power Levels

1 = PL:10	(Warm)	6 = PL:60	(Simmer)
2 = PL:20	(Low)	7 = PL:70	(Medium High)
3 = PL:30	(Defrost)	8 = PL:80	(Reheat)
4 = PL:40	(Medium Low)	9 = PL:90	(Saute)
5 = PL:50	(Medium)	0 = PL:Hi	(High)

3. Press the **Start** button to begin cooking. If you want to change the power level, press **Pause/Cancel** before you press **Start**, and re-enter all of the instructions.

Some recipes require different stages of cooking at different temperatures. You can set multiple stages of cooking with your microwave.

MULTI-STAGE COOKING

1. Follow steps 1 and 2 in the “One-Stage Cooking” section on the previous page.

When entering more than one cooking stage, the **Power Level** button must be pressed before the second cooking stage can be entered. To set the power level at High for a stage of cooking, press the **Power Level** button twice.

2. Use the number buttons to set a second cooking time.
3. Press the **Power Level** button, then use the number buttons to set the power level of the second stage of cooking.
4. Press **Start** to begin cooking.

You can check the Power Level while cooking is in progress by pressing the **Power Level** button.

USING THE MORE/LESS BUTTON

The **More/Less** buttons allow you to adjust pre-set cooking times. They only work in the **Cooking Presets, Snacks, Soften Melt, Kids Meals** or **Kitchen Time modes.** Use the **More/Less** button only after you have already begun cooking with one of these procedures.

1. To ADD more time to an automatic cooking procedure: Press the **More** (9) button.
2. To REDUCE the time of an automatic cooking procedure: Press the **Less** (1) button.

If you wish to increase/decrease in Time Cook mode by 10sec, press the **More** (9) or **Less** (1) button.

AME9144ST_XAC_DE68-03684G_EN+CFR.indb 13 2012-10-04 4:24:16

USING THE KITCHEN TIMER

1. Press the **Kitchen Timer** button.
2. Use the **Number** buttons to set the length of time you want the timer to run.
3. Press **Start** to begin Kitchen Timer.
4. The display counts down and beeps when the time has elapsed.

The microwave does not turn on when the Kitchen Timer is used.

DEMONSTRATION MODE

You can use the Demonstration Mode to see how your microwave oven operates without the oven heating.

1. Hold the **0** button and then press the **3** button.
   To turn demo mode off, repeat step 1 above.

SETTING THE CHILD PROTECTION LOCK

You can lock your microwave oven so it can't be used by unsupervised children.

1. Hold the **0** button and then press the **2** button.

At this point, the microwave oven cannot be used until it is unlocked. To unlock it, repeat step 1 above.

SWITCHING THE BEEPER ON/OFF

You can switch the beeper off whenever you want.

1. Press the **Sound** button. The display shows "ON".
2. Press the **Sound** button to turn the volume off. The display shows: "OFF".
3. Press **Start**. The display returns to the time of day.

REHEATING AUTOMATICALLY

To reheat food, select the type of dish and the number of servings you want to reheat, and the microwave automatically sets the reheating time.

1. Press the **Auto Reheat** button repeatedly to select the type of dish you wish to reheat. The initial serving size for each dish is one serving.

You can select up to four servings for casseroles and pasta. Only one serving is available for a plate of food.
The display shows the dish and quantity you have chosen.

2. Use the number buttons to increase the serving size. **For example, for three servings, press the "3" button(Refer to the Auto Reheating guide below for the servings).** The display shows the number of servings you have selected:
3. Press the **Start** button. The display will show Cooking Time.

AUTO REHEATING GUIDE

Item	Weight	Remarks
Plate of food	1 serving	Use only pre-cooked, refrigerated foods. Cover plate with vented plastic wrap or wax paper. Contents - 3-4 oz. meat, poultry or fish (up to 6 oz. with bone) - ½ cup starch (potatoes, pasta, rice, etc.) - ½ cup vegetables (about 3-4 oz.)
Casserole	1 to 4 servings (8 oz./serving)	Use only refrigerated foods. Cover with lid or vented plastic wrap. Stir foods well before serving.
Pasta	1 to 4 servings (8 oz./serving)	

* 1 cup = 1 serving

AME9144ST_XAC_DE68-03684G_EN+CFR.indb 14 2012-10-04 4:24:16

COOKING UTENSILS

Recommended Use

- **Glass and glass-ceramic bowls and dishes** - Use for heating or cooking.
- **Microwavable browning dish -** Use to brown the exterior of small items such as steaks, chops, or pancakes. Follow the directions provided with your browning dish.
- **Microwavable plastic wrap -** Use to retain steam. Leave a small opening for some steam to escape and avoid placing it directly on the food.
- **Wax paper -** Use as a cover to prevent spattering.
- **Paper towels and napkins -** Use for short-term heating and covering; they absorb excess moisture and prevent spattering. Do not use recycled paper towels, which may contain metal and can catch fire.
- **Paper plates and cups -** Use for short-term heating at low temperatures. Do not use recycled paper, which may contain metal and can catch fire.
- **Thermometers -** Use only those labeled “Microwave Safe” and follow all directions. Check the food in several places. Conventional thermometers may be used once the food has been removed from the oven.

Limited Use

- **Aluminum foil -** Use narrow strips of foil to prevent overcooking of exposed areas. Using too much foil can damage your oven, so be careful.
- **Ceramic, porcelain, and stoneware -** Use these if they are labeled “Microwave Safe”. If they are not labeled, test them to make sure they can be used safely. Never use dishes with metallic trim.
- **Plastic -** Use only if labeled “Microwave Safe”. Other plastics can melt.
- **Straw, wicker, and wood -** Use only for short-term heating, as they can be flammable.

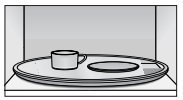
Not Recommended

- **Glass jars and bottles -** Regular glass is too thin to be used in a microwave, and can shatter.
- **Paper bags -** These are a fire hazard, except for popcorn bags that are designed for microwave use.
- **Styrofoam plates and cups -** These can melt and leave an unhealthy residue on food.
- **Plastic storage and food containers -** Containers such as margarine tubs can melt in the microwave.
- **Metal utensils -** These can damage your oven. Remove all metal before cooking.

Testing Utensils

If you are not sure whether a dish is microwave-safe or not, you can perform this test:

1. Fill a glass measuring cup with water and put it inside your oven, next to the dish you want to test.



2. Press the + 30 s. Button.
   Then press the Start button. once to heat them for 30 seconds at high power.
   The water should be warm and the dish you are testing should also be warm. If the dish is cold, then it is not absorbing microwave energy and is not acceptable for use in the microwave.

AME9144ST_XAC_DE68-03684G_EN+CFR.indb 15 2012-10-04 4:24:16

COOKING TECHNIQUES

Not recommended

Stirring

Stir foods such as casseroles and vegetables while cooking to distribute heat evenly. Food at the outside of the dish absorbs more energy and heats more quickly, so stir from the outside to the center. The oven will turn off when you open the door to stir your food.

Arrangement

Arrange unevenly shaped foods, such as chicken pieces or chops, with the thicker, meatier parts toward the outside of the turntable where they receive more microwave energy. To prevent overcooking, place thin or delicate parts toward the center of the turntable.

Shielding

Shield food with narrow strips of aluminum foil to prevent overcooking. Areas that need shielding include poultry wing-tips, the ends of poultry legs, and corners of square baking dishes. Use only small amounts of aluminum foil. Larger amounts can damage your oven.

Turning

Turn foods over midway through cooking to expose all parts to microwave energy. This is especially important with large items such as roasts.

Standing

Foods cooked in the microwave build up internal heat and continue to cook for a few minutes after the oven stops. Let foods stand to complete cooking, especially foods such as roasts and whole vegetables. Roasts need this time to complete cooking in the center without overcooking the outer areas. All liquids, such as soup or hot chocolate, should be shaken or stirred when cooking is complete. Let liquids stand a moment before serving. When heating baby food, stir well and test the temperature before serving.

Adding Moisture

Microwave energy is attracted to water molecules. Food that is uneven in moisture content should be covered or allowed to stand so that the heat disperses evenly. Add a small amount of water to dry food to help it cook.

General Tips

- Dense foods, such as potatoes, take longer to heat than lighter foods. Foods with a delicate texture should be heated at a low power level to avoid becoming tough.
- Altitude and the type of cookware you are using can affect cooking time. When using a new recipe, use the minimum cooking time and check the food occasionally to prevent overcooking.
- Foods with a non-porous skin or shell, such as potatoes, eggs, or hot dogs, should be pierced to prevent bursting.
- Frying with heating oil or fat is not recommended. Fat and oil can suddenly boil over and cause severe burns.
- Some ingredients heat faster than others. For example, the jelly inside a jelly doughnut will be hotter than the dough. Keep this in mind to avoid burns.
- Home canning in the microwave oven is not recommended because all harmful bacteria may not be destroyed by the microwave heating process.
- Although microwaves do not heat the cookware, the heat is often transferred to the cookware. Always use pot holders when removing food from the microwave and instruct children to do the same.

AME9144ST_XAC_DE68-03684G_EN+CFR.indb 16 2012-10-04 4:24:16

Utensils & cover for Cooking Presets

- To obtain good cooking results with this function, follow the directions for selecting appropriate containers and covers in the charts in this book.
- Always use microwave-safe containers and cover them with their lids or with plastic wrap. When using plastic wrap, turn back one corner to allow steam to escape at the proper rate.
- Always cover with the lid intended for the utensil being used. If the utensil does not have its own lid, use plastic wrap.
- Fill containers at least half full.
- Foods that require stirring or rotating should be stirred or turned toward the end of the Cooking Presets cycle, after the time has started to count down on the display.

Important

- It its not advisable to use the auto Cooking Presets feature on a continuous cooking operation, i.e. one cooking operation immediately after another.
- Install the oven in a well ventilated location for proper cooling and airflow and to ensure the sensor will operate accurately.
- To avoid poor results, do not use the Auto sensor when the room ambient temperature is too high or too low.
- Do not use volatile detergent to clean your oven. Moisture resulting from this detergent may affect the sensor.
- Avoid placing the oven near high moisture or gas emitting appliances, since this will interfere with the proper performance of the Auto Sensor.
- Always keep the inside of the oven clean. Wipe all spills with a damp cloth.
- This oven is designed for household use only.

COOKING GUIDE

Guide for cooking meat in your microwave

- Place meat on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Start meat fat-side down. Use narrow strips of aluminum foil to shield any bone tips or thin meat areas.
- Check the temperature in several places before letting the meat stand the recommended time.
- The following temperatures are removal temperatures. The temperature of the food will rise during the standing time.

Food	Cook time / Power level	Directions
Roast beef boneless Up to 4 lbs.	**Cooking Time:** 7-11 min. / lbs. for 115 °F - Rare 8-12 min. / lbs. for 120 °F - Medium 9-14 min. / lbs. for 145 °F - Well Done **Power Level:** High (Hi) for first 5 minutes, then Medium (50).	Place roast fat-side down on roasting rack. Cover with wax paper. Turn over when cooking time is half up. Let stand 10 minutes.
Pork boneless or bone-in Up to 4 lbs.	**Cooking Time:** 11-15 min. / lbs. for 160 °F - Well Done **Power Level:** High (Hi) for first 5 minutes, then Medium (50).	Place roast fat-side down on roasting rack. Cover with vented plastic wrap. Turn over when cooking time is half up. Let stand 10 minutes.

AME9144ST_XAC_DE68-03684G_EN+CFR.indb 17 2012-10-04 4:24:16

Guide for cooking poultry in your microwave

- Place poultry on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Cover poultry with wax paper to prevent spattering.
- Use aluminum foil to shield bone tips, thin meat areas, or areas that start to overcook.
- Check the temperature in several places before letting the poultry stand the recommended time.

Food	Cook time / Power level	Directions
Whole Chicken Up to 4 lbs.	**Cooking Time:** 6-9 min. / lbs. 180 °F **Power Level:** Medium High (70).	Place chicken breast-side down on roasting rack. Cover with wax paper. Turn over when the cooking time is half up. Cook until juices run clear and meat near the bone is no longer pink. Let stand 5-10 minutes.
Chicken Pieces Up to 2 lbs.	**Cooking Time:** 6-9 min. / lbs. 180 °F - dark meat 170 °F - light meat **Power Level:** Medium High (70).	Place chicken bone-side down on dish, with the thickest portions towards the outside of the dish. Cover with wax paper. Turn over when the cooking time is half up. Cook until juices run clear and meat near the bone is no longer pink. Let stand 5-10 minutes.

Guide for cooking seafood in your microwave

- Cook fish until it flakes easily with a fork.
- Place fish on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Use a tight cover to steam fish. A lighter cover of wax paper or paper towel provides less steaming.
- Do not overcook fish; check it at minimum cooking time.

Food	Cook time / Power level	Directions
Steaks Up to 1.5 lbs.	**Cooking Time:** 6-10 min. / lbs. **Power Level:** Medium-High (70).	Arrange steaks on roasting rack with meaty portions towards the outside of rack. Cover with wax paper. Turn over and rearrange when cooking time is half up. Cook until fish flakes easily with a fork. Let stand 3-5 minutes.
Fillets Up to 1.5 lbs.	**Cooking Time:** 3-7 min. / lbs. **Power Level:** Medium-High (70).	Arrange fillets in a baking dish, turning any thin pieces under Cover with wax paper. If over ½ inch thick, turn over and rearrange when cooking time is half up. Cook until fish flakes easily with a fork. Let stand 2-3 minutes.
Shrimp Up to 1.5 lbs.	**Cooking Time:** 3-5½ min. / lbs. **Power Level:** Medium-High (70).	Arrange shrimp in a baking dish without overlapping or layering. Cover with wax paper. Cook until firm and opaque, stirring 2 or 3 times. Let stand 5 minutes.

AME9144ST_XAC_DE68-03684G_EN+CFR.indb 18 2012-10-04 4:24:16

Cooking eggs in your microwave

- Never cook eggs in the shell, and never warm hard-cooked eggs in the shell; they can explode.
- Always pierce whole eggs to keep them from bursting.
- Cook eggs just until set; they become tough if overcooked.

Guide for cooking vegetables in your microwave

- Vegetables should be washed just before cooking. Often, no extra water is needed. If dense vegetables such as potatoes, carrots and green beans are being cooked, add about ¼ cup water.
- Small vegetables (sliced carrots, peas, lima beans, etc.) will cook faster than larger ones.
- Whole vegetables, such as potatoes, acorn squash or corn on the cob, should be arranged in a circle on the turntable before cooking. They will cook more evenly if turned over after half the cooking time.
- Always place vegetables like asparagus and broccoli with the stem ends pointing towards the edge of the dish and the tips toward the center.
- When cooking cut vegetables, always cover the dish with a lid or vented microwavable plastic wrap.
- Whole, unpeeled vegetables such as potatoes, squash, eggplant, etc., should have their skin pricked in several spots before cooking to prevent them from bursting.
- For more even cooking, stir or rearrange whole vegetables halfway through the cooking time.
- Generally, the denser the food, the longer the standing time. (Standing time refers to the time necessary for dense, large foods and vegetables to finish cooking after they come out of the oven.) A baked potato can stand on the counter for five minutes before cooking is completed, while a dish of peas can be served immediately.

AUTO DEFROSTING GUIDE

Follow the instructions below when defrosting different types of food.

Code	Item	Standard Amount	Remarks
1	Roast Beef, Pork	2.5-6.0 lbs.	Start with the food placed fat side down. After each stage, turn the food over and shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil.
2	Steaks, Chops, Fish	0.5-3.0 lbs.	After each stage, rearrange the food. If there are any warm or thawed portions of food, shield them with narrow flat pieces of aluminum foil. Remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand, covered, for 5-10 minutes.
3	Ground Meat	0.5-3.0 lbs.	After each stage, remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand, covered with foil, for 5-10 minutes.
4	Whole Chicken	2.5-6.0 lbs.	Remove giblets before freezing poultry. Start defrosting with the breast side down. After the first stage, turn the chicken over and shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil. After the second stage, again shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil. Let stand, covered, for 30-60 minutes in the refrigerator.
5	Chicken Pieces	0.5-3.0 lbs.	After each stage, rearrange or remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand for 10-20 minutes.

Check foods when the oven signals. After the final stage, small sections may still be icy; let them stand to continue thawing. Do not defrost until all ice crystals have thawed. Shielding roasts and steaks with small pieces of foil prevents the edges from cooking before the center of the food has defrosted. Use narrow, flat, smooth strips of aluminum foil to cover the edges and thinner sections of the food.

AME9144ST_XAC_DE68-03684G_EN+CFR.indb 19 2012-10-04 4:24:16

RECIPES

Beef and barley stew

1½ lbs. beef stew cubes, cut into ½-inch pieces
½ cup chopped onion
2 Tbs. all-purpose flour
1 Tbs Worcestershire sauce
1 can (13.75-14.5 oz.) beef broth
2 medium carrots, cut into ½-inch slices (about 1 cup)
½ cup barley
1 bay leaf
¼ tsp. pepper
1 pkg. (9-10 oz.) frozen peas, thawed

1. In a 2-quart casserole, combine beef, onion, flour, and Worcestershire; mix well. Cover with lid. Cook at High for 6 to 8 minutes until beef is no longer pink, stirring once.
2. Stir in beef broth, carrots, barley, bay leaf, and pepper. Cover with lid. Cook at Medium for 1 to 1½ hours until carrots and beef are tender, stirring 2 to 3 times.
3 .Stir in peas. Cover with lid. Cook at Medium for 10 minutes. Let stand for 10 min. Remove bay leaf before serving.
Makes 6 servings.

Broccoli and cheese casserole

¼ cup butter or margarine
¼ cup chopped onion
1½ Tbs. flour
½ tsp. salt
¼ tsp. dry mustard
1/8 tsp. pepper
1½ cups milk
¼ cup chopped red pepper
8 oz. (2 cups) cheddar cheese, shredded
1 pkg. (9-10 oz.) frozen chopped broccoli, thawed
4 cups cooked spiral shaped pasta (8 oz. dry)

1. In a 2-quart casserole, cook butter and onion at High for 1 to 2 minutes until onion is soft, stirring once.
2. Add flour, salt, mustard, and pepper; mix well. Cook at High for 30 to 60 seconds until mixture boils. Stir in milk until smooth.
3. Stir in red pepper. Cook at High for 2 to 3 minutes until mixture boils and thickens slightly, stirring twice. Stir in cheese until melted.
4. Add broccoli and pasta, mix well. Cover with lid. Cook at High for 4 to 6 minutes until heated through, stirring once. Stir before serving.
Makes 6 servings.

Warm potato salad

2 lbs. small red potatoes, cut into ½-inch pieces
4 slices bacon (uncooked), cut into ½-inch pieces
¼ cup chopped onion
2 tsp. sugar
1 tsp. salt
1 tsp. flour
½ tsp. celery seed
1/8 tsp. pepper
2½ Tbs. apple cider vinegar

1. In a 2-quart casserole, combine potatoes and ¼ cup water. Cover with lid. Cook at High until potatoes are tender (7-10 minutes); stir twice. Drain and set aside to cool slightly.
2. In a medium bowl, cook bacon at High until crisp (2½-3½ minutes); stir once. Place bacon on a paper towel. Reserve 1 Tbs. drippings.
3. Combine drippings and onion. Cover with plastic wrap; turn back a corner to vent steam. Cook at High until tender (1½-2½ minutes); stir once.
4. Stir in sugar, salt, flour, celery seed, and pepper. Cook at High until mixture boils (30-40 seconds). Stir in vinegar and ½ cup water. Cook at High until liquid boils and thickens slightly (1-2 minutes); stir once. Add bacon to dressing. Pour dressing over potatoes. Stir well.
Makes 6 servings.

AME9144ST_XAC_DE68-03684G_EN+CFR.indb 20 2012-10-04 4:24:16

Black bean soup

1 cup chopped onion
1 clove garlic, minced
2 cans (15 oz. each) black beans, drained
1 can (14-16 oz.) stewed tomatoes, chopped
1 can (13.75-14.5 oz.) chicken broth
1 can (7-8.5 oz.) corn
1 can (4 oz.) chopped green chilies
1-2 tsp. ground cumin, or to taste

1. Place onion and garlic in a 3-quart casserole. Cover with lid. Cook at High for 2 to 4 minutes until tender.
2. Add one can of beans, mash beans with a fork. Add remaining ingredients; mix well.
3. Cook uncovered, at High for 10 minutes; stir. Reduce power to Medium and cook for 5 minutes. Stir before serving.
   Makes about 2 quarts.

TROUBLESHOOTING GUIDE

Before you call a repair person for your oven, check this list of possible problems and solutions.

Neither the oven's display nor the oven operate.

- Properly insert the plug into a grounded outlet.
- If the outlet is controlled by a wall switch, make sure the wall switch is turned on.
- Remove the plug from the outlet, wait ten seconds, then plug it in again.
- Reset the circuit breaker or replace any blown fuse.
- Plug another appliance into the outlet; if the other appliance doesn't work, have a qualified electrician repair the outlet.
- Plug the oven into a different outlet.

The oven's display works, but the power won't come on.

- Make sure the door is closed securely.
- Check to see if packing material or other material is stuck to the door seal.
- Check for door damage.
- Press Cancel twice and re-enter all cooking instructions.

The power goes off before the set time has elapsed.

- If there has not been a power outage, remove the plug from the outlet, wait ten seconds, then plug it in again. If there was a power outage, the time indicator will display "88:88" Reset the clock and any cooking instructions.
- Reset the circuit breaker or replace any blown fuse.

The food is cooking too slowly.

- Make sure the oven is on its own 20 amp circuit line. Operating another appliance on the same circuit can cause a voltage drop. If necessary, move the oven to its own circuit.

Operating noise is too loud.

- The MWO makes noise during operation. This is normal.
- If you hear an abnormal sound continuously, please contact the Samsung Call Center (1-800-726-7864).

Turntable rotates improperly.

- Make sure you have not put too much food on the turntable.
- If the food is too large or too heavy, the turntable may operate improperly.

You see sparks or arcing.

- Remove any metallic utensils, cookware, or metal ties. If using foil, use only narrow strips and allow at least one inch between the foil and interior oven walls.

The turntable makes noises or sticks.

- Clean the turntable, roller ring and oven floor.
- Make sure the turntable and roller ring are positioned correctly.

Using your microwave causes TV or radio interference.

- This is similar to the interference caused by other small appliances, such as hair dryers. Move your microwave further away from other appliances, like your TV or radio.

If the oven is set more than 20 minutes at 80, 90 or 100 percent power level, after the first 20 minutes the power level will automatically adjust itself to 70 percent power to avoid overcooking.

AME9144ST_XAC_DE68-03684G_EN+CFR.indb 21 2012-10-04 4:24:16

QUICK REFERENCE

Code	Feature	Operation
1	Set Clock	**1.** Press CLOCK. **2.** Use number buttons to enter the current time. **3.** Press CLOCK again.
2	One Stage Cooking	**1.** Use Number buttons to set cooking time. **2.** Set power level or leave at high. **3.** Press the START button.
3	+ 30 s. Cooking	**1.** Press the + 30 s. Button once for each minute of cooking. **2.** Press the START button. **3.** The time will display and the oven will start.
4	Cooking Presets Button	**1.** Press button that corresponds to the food you are cooking (for example, POPCORN). **2.** Press the button repeatedly to select serving size. **3.** Press the START button.
5	Auto Defrost	**1.** Press AUTO DEFROST. **2.** Enter weight of food by pressing AUTO DEFROST button repeatedly or using the Number buttons. **3.** Press the START button. **4.** When the oven beeps, press PAUSE/ CANCEL button and turn food over. Press START to resume defrosting cycle.
6	Set Cooking Time and Power Levels	**1.** Use number buttons to set cooking time. **2.** To set power level at other than HIGH, press POWER LEVEL and use the number buttons to enter the power level. **3.** Press START to begin cooking.
7	Snacks, Soften Melt, Kids Meals	**1.** Press SNACKS(SOFTEN MELT, KIDS MEALS) repeatedly to select type of dish to reheat. **2.** To increase serving size, press the corresponding number button. **3.** Press START to begin cooking.
8	Auto Reheat	**1.** Press the AUTO REHEAT button repeatedly to select the type of dish you wish to reheat. **2.** Use the number buttons to increase the serving size. **3.** Press the START button.

SPECIFICATIONS

MODEL	AME9144ST
Oven cavity	1.4 cu.ft
Timer	99 minutes, 99 seconds
Power source	120 VAC, 60 Hz
Power output	900 Watts
Outside dimensions	555 (W) X 313 (H) X 448 (D) mm
Oven cavity dimensions	375 (W) X 249 (H) X 408 (D) mm
Net/Gross Weight	17.0 Kg / 19.0 Kg

AME9144ST_XAC_DE68-03684G_EN+CFR.indb 22 2012-10-04 4:24:16

WARRANTY

SAMSUNG MICROWAVE OVEN

Limited warranty to original purchaser

This SAMSUNG brand product, as supplied and distributed by Samsung Electronics Canada, Inc. (SAMSUNG) and delivered new, in the original carton to the original consumer purchaser, is warranted by SAMSUNG against manufacturing defects in materials and workmanship for a limited warranty period of:

ONE (1) YEAR PARTS AND LABOR, FIVE (5) YEARS PARTS WARRANTY FOR MAGNETRON

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit and/or damage to or loss of the accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

- A Dented, Scratched, or Broken Door, Handle, Out-Panel, or Control Panel
- A Broken or Missing Tray, Guide Roller, Coupler, Filter, or Wire Rack

User Replaceable Parts may be sent to the customer for unit repair. If necessary, a Service Engineer can be dispatched to perform service.

This limited warranty begins on the original date of purchase, and is valid only on products purchased and used in the Canada. To receive warranty service, the purchaser must contact SAMSUNG for problem determination and service procedures. Warranty service can only be performed by a SAMSUNG authorized service center. The original dated bill of sale must be presented upon request as proof of purchase to SAMSUNG or SAMSUNG's authorized service center.

SAMSUNG will repair or replace this product, at our option and at no charge as stipulated herein, with new or reconditioned parts or products if found to be defective during the limited warranty period specified above. All replaced parts and products become the property of SAMSUNG and must be returned to SAMSUNG. Replacement parts and products assume the remaining original warranty, or ninety (90) days, whichever is longer.

In-home service will be provided during the warranty labor period subject to availability within the contiguous Canada. In-home service is not available in all areas. To receive in-home service, the product must be unobstructed and accessible to service personnel. If during in-home service repair can not be completed, it may be necessary to remove, repair and return the product. If in-home service is unavailable, SAMSUNG may elect, at our option, to provide for transportation of our choice to and from a SAMSUNG authorized service center. Otherwise, transportation to and from the SAMSUNG authorized service center is the responsibility of the purchaser. This limited warranty covers manufacturing defects in materials and workmanship encountered in normal, noncommercial use of this product and shall not apply to the following, including, but not limited to: damage which occurs in shipment; delivery and installation; applications and uses for which this product was not intended; altered product or serial numbers; cosmetic damage or exterior finish; accidents, abuse, neglect, fire, water, lightning or other acts of nature; use of products, equipment, systems, utilities, services, parts, supplies, accessories, applications, installations, repairs, external wiring or connectors not supplied or authorized by SAMSUNG which damage this product or result in service problems; incorrect electrical line voltage, fluctuations and surges; customer adjustments and failure to follow operating instructions, cleaning, maintenance and environmental instructions that are covered and prescribed in the instruction book; problems caused by pest infestations, and overheating or overcooking by user; glass tray or turntable; reduced magnetron power output related to normal aging. SAMSUNG does not warrant uninterrupted or error-free operation of the product.

THERE ARE NO EXPRESS WARRANTIES OTHER THAN THOSE LISTED AND DESCRIBED ABOVE, AND NO WARRANTIES WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, SHALL APPLY AFTER THE EXPRESS WARRANTY PERIODS STATED ABOVE, AND NO OTHER EXPRESS WARRANTY OR GUARANTY GIVEN BY ANY PERSON, FIRM OR CORPORATION WITH RESPECT TO THIS PRODUCT SHALL BE BINDING ON SAMSUNG. SAMSUNG SHALL NOT BE LIABLE FOR LOSS OF REVENUE OR PROFITS, FAILURE TO REALIZE SAVINGS OR OTHER BENEFITS, OR ANY OTHER SPECIAL, INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES CAUSED BY THE USE, MISUSE OR INABILITY TO USE THIS PRODUCT, REGARDLESS OF THE LEGAL THEORY ON WHICH THE CLAIM IS BASED, AND EVEN IF SAMSUNG HAS BEEN ADVISED OF THE POSSIBILITY OF SUCH DAMAGES. NOR SHALL RECOVERY OF ANY KIND AGAINST SAMSUNG BE GREATER IN AMOUNT THAN THE PURCHASE PRICE OF THE PRODUCT SOLD BY SAMSUNG AND CAUSING THE ALLEGED DAMAGE.

AME9144ST_XAC_DE68-03684G_EN+CFR.indb 23 2012-10-04 4:24:16

WITHOUT LIMITING THE FOREGOING, PURCHASER ASSUMES ALL RISK AND LIABILITY FOR LOSS, DAMAGE OR INJURY TO PURCHASER AND PURCHASER'S PROPERTY AND TO OTHERS AND THEIR PROPERTY ARISING OUT OF THE USE, MISUSE OR INABILITY TO USE THIS PRODUCT SOLD BY SAMSUNG NOT CAUSED DIRECTLY BY THE NEGLIGENCE OF SAMSUNG. THIS LIMITED WARRANTY SHALL NOT EXTEND TO ANYONE OTHER THAN THE ORIGINAL PURCHASER OF THIS PRODUCT, IS NONTRANSFERABLE AND STATES YOUR EXCLUSIVE REMEDY.

Some provinces or territories may or may not allow limitations on how long an implied warranty lasts, or the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitations or exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.
To obtain warranty service, please contact SAMSUNG at:

1-800-SAMSUNG (726-7864) or www.samsung.com

MEMO

AME9144ST_XAC_DE68-03684G_EN+CFR.indb 24 2012-10-04 4:24:16

MEMO

MEMO

AME9144ST_XAC_DE68-03684G_EN+CFR.indb 25 2012-10-04 4:24:16

Scan the QR code* or visit
www.samsung.com/spsn
to view our helpful
How-to Videos and Live Shows

*Requires reader to be installed on your smartphone

Scan this with your smartphone

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
CANADA	1-800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/ca (English) www.samsung.com/ca_fr (French)
MEXICO	01-800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com
U.S.A Consumer Electronics	1-800-SAMSUNG (726-7864)	

Code No. : DE68-03684G

AME9144ST

Four à micro-ondes

Guide d'utilisation

Planet First **100 % Recycled Paper**

Ce manuel est en papier recyclé à 100 %.

Un monde de possibilités

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit Samsung. Veuillez enregistrer votre appareil sur le site

www.samsung.com/register

SAMSUNG

AME9144ST_XAC_DE68-03684G_EN+CFR.indb 1 2012-10-04 4:24:17

TABLE DES MATIÈRES

Utilisation du manuel d'utilisation 2
Informations importantes relatives à la sécurité 2
Légendes des symboles et des icônes 3
Consignes permettant d'éviter une exposition excessive aux micro-ondes..... 3
Consignes de sécurité importantes..... 3
Installation du four à micro-ondes..... 6
Entretien et nettoyage..... 7
Fonctionnement du four à micro-ondes 7
Vérification du contenu 7
Renseignements concernant la garantie et l'assistance 8
Préparation du four à micro-ondes 8
Tableau de commande..... 9
Réglage de l'heure..... 9
Mise sous tension et sélection du poids..... 9
Bouton pause/cancel (pause/annuler)..... 10
Bouton add 30 sec. (Ajouter 30 s) 10
Bouton économie d'énergie..... 10
Programmes de cuisson..... 10
Guide des programmes de cuisson 10
Bouton snacks (collations) 11
Tableau de cuisson des collations..... 11
Bouton soften melt (faire ramollir/fondre)..... 11
Tableau de cuisson..... 12
Utilisation du bouton kids meals (menus enfants)..... 12
Tableau des menus pour enfants 12
Décongélation automatique 12
Réglage du temps de cuisson et de la puissance 13
Cuisson en une étape..... 13
Cuisson en plusieurs étapes 13
Boutons more/less (plus/moins)..... 14
Utilisation de la minuterie 14
Mode de démonstration 14
Réglage de la sécurité pour les enfants..... 14
Activation/désactivation du signal sonore..... 14
Réchauffage automatique..... 14
Guide de réchauffage automatique..... 15
Articles de cuisine..... 15
Techniques de cuisson 16
Guide de cuisson..... 17
Guide de décongélation automatique 19
Recettes..... 20
Dépannage..... 21
Aide-mémoire..... 22
Caractéristiques techniques..... 23
Garantie..... 23

UTILISATION DU MANUEL D'UTILISATION

Vous venez d'acquérir un four micro-ondes SAMSUNG. Ce manuel contient de nombreux conseils et instructions sur son utilisation :

- Consignes de sécurité
- Récipients et ustensiles recommandés
- Conseils utiles
- Conseils de cuisson

INFORMATIONS IMPORTANTES RELATIVES À LA SÉCURITÉ

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.
LISEZ ATTENTIVEMENT CE MANUEL ET CONSERVEZ-LE PRÉCIEUSEMENT EN VUE D'UNE CONSULTATION ULTÉRIEURE.
Avant d'utiliser le four, vérifiez que les instructions suivantes sont suivies.

- Utilisez ce four uniquement pour l'usage auquel il est destiné (tel que décrit dans ce manuel). Les avertissements et les consignes de sécurité importantes contenus dans ce manuel ne sont pas exhaustifs. Il est de votre responsabilité de faire appel à votre bon sens et de faire preuve de prudence et de minutie lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation du four.
- Ces consignes d'utilisation couvrant plusieurs modèles, les caractéristiques de votre four micro-ondes peuvent différer légèrement de celles décrites dans ce manuel et certains symboles d'avertissement peuvent ne pas s'appliquer. Pour toute question, contactez votre centre de dépannage le plus proche ou recherchez de l'aide et des informations en ligne sur www.samsung.com.
- Ce four micro-ondes est prévu pour faire chauffer des aliments. Il est uniquement destiné à un usage domestique. Ne faites jamais chauffer de textiles ou de coussins remplis de grains, car ceux-ci pourraient s'enflammer. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages provoqués par une utilisation non conforme ou incorrecte de l'appareil.
- En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.

AME9144ST_XAC_DE68-03684G_EN+CFR.indb 2 2012-10-04 4:24:17

LÉGENDES DES SYMBOLES ET DES ICÔNES

AVERTISSEMENT — Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des **blessures graves, voire mortelles**.

ATTENTION — Risques ou manipulations dangereuses susceptibles **d'entraîner des blessures légères ou des dégâts matériels**.

- Avertissement ; Risque d'incendie
- Avertissement ; Electricité
- Interdit.
- NE PAS démonter.
- NE PAS toucher.
- Contactez le service d'assistance technique.
- Important
- Avertissement ; Surface chaude
- Avertissement ; Matière explosive
- Suivez scrupuleusement les consignes.
- Débranchez la prise murale.
- Assurez-vous que l'appareil est relié à la terre afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- Remarque

CONSIGNES PERMETTANT D'ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES.

La non-observation des consignes de sécurité suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes.

(a) Ne tentez jamais d'utiliser le four porte ouverte, de modifier les systèmes de verrouillage (loquets) ou d'insérer un objet dans les orifices de verrouillage de sécurité.

(b) Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucune tache ni aucun reste de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres en permanence : après chaque utilisation du four, essuyez-les d'abord avec un chiffon humide, puis avec un chiffon doux et sec.

(c) Si le four est endommagé, NE L'UTILISEZ PAS tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant. Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :

(1) Porte (déformée)
(2) Charnières de la porte (cassées ou desserrées)
(3) Joints de la porte et surfaces d'étanchéité

(d) Le four doit être réglé ou réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant.

Cet appareil est un équipement qui utilise des fréquences ISM de classe B groupe 2. Le groupe 2 contient tous les équipements ISM dans lesquels l'énergie radioélectrique est intentionnellement générée et/ou utilisée sous la forme de radiations électromagnétiques pour le traitement de matière ainsi que les équipements d'usinage par électro-érosion et de soudure à l'arc.
Les équipements de classe B sont des équipements adaptés à l'usage dans les établissements domestiques et ceux directement reliés à un réseau d'alimentation électrique basse tension qui alimente les bâtiments utilisés à des fins domestiques.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Assurez-vous que ces consignes de sécurité sont respectées à tout moment.

AVERTISSEMENT				
Seul un personnel qualifié est autorisé à modifier ou réparer le four micro-ondes.	✓	✓	✓	✓
Ne faites pas chauffer de liquides ou d'autres aliments dans des récipients fermés hermétiquement pour la fonction Micro-ondes.	✓	✓	✓	✓
Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).	✓	✓	✓	✓
N'installez pas cet appareil à proximité d'un élément chauffant ou d'un produit inflammable ; N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, graisseux ou poussiéreux et veillez à ce qu'il ne soit pas exposé directement à la lumière du soleil ou à une source d'eau (eau de pluie). N'installez pas cet appareil dans un endroit susceptible de présenter des fuites de gaz.	✓	✓	✓	✓
Cet appareil doit être correctement relié à la terre en conformité aux normes locales et nationales.	✓	✓	✓	✓
Retirez régulièrement toute substance étrangère (poussière ou eau) présente sur les bornes et les points de contact de la prise d'alimentation à l'aide d'un chiffon sec.	✓	✓	✓	✓
Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation et faites en sorte de ne jamais le plier à l'excès ou poser d'objets lourds dessus.	✓	✓	✓	✓
En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement la pièce sans toucher la prise d'alimentation.	✓	✓	✓	✓
Ne touchez pas la prise d'alimentation si vous avez les mains mouillées.	✓	✓	✓	✓

AME9144ST_XAC_DE68-03684G_EN+CFR.indb 3 2012-10-04 4:24:21

N'éteignez pas l'appareil en débranchant le cordon d'alimentation.	✓	✓	✓	✓
N'insérez pas vos doigts ou de substances étrangères (ex. : eau) dans l'appareil ; si de l'eau pénètre dans l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation et contactez votre centre de dépannage le plus proche.	✓	✓	✓	✓
N'exercez pas de pression excessive ni de choc sur l'appareil.	✓	✓	✓	✓
Ne placez pas le four sur un support fragile, comme un évier ou un objet en verre (Modèle posable uniquement).	✓	✓		
N'utilisez pas de benzène, de diluant, d'alcool ou de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.	✓	✓	✓	✓
Veillez à ce que la tension, la fréquence et l'intensité du courant soient conformes aux caractéristiques de l'appareil.	✓	✓		✓
Branchez correctement la fiche dans la prise murale. N'utilisez pas d'adaptateur multiprise, de rallonge ou de transformateur électrique.	✓	✓	✓	
N'accrochez pas le cordon d'alimentation sur un objet métallique, ne le faites pas passer entre des objets ou derrière le four.	✓	✓	✓	
N'utilisez jamais une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé(e) ou une prise murale mal fixée. Si la prise ou le cordon d'alimentation est endommagé(e), contactez le centre de dépannage le plus proche.	✓	✓	✓	✓
L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou une télécommande.	✓	✓		
Ne versez et ne vaporisez jamais d'eau directement sur le four.	✓	✓		
Ne posez pas d'objets sur le dessus du four, à l'intérieur ou sur la porte.	✓	✓	✓	
Ne vaporisez pas de substances volatiles (ex. : insecticide) sur la surface du four.	✓	✓		
Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte. Veillez à ce que les enfants soient éloignés de la porte lors de son ouverture ou de sa fermeture car ils pourraient se cogner contre la porte ou se prendre les doigts dedans.	✓	✓	✓	✓
L'appareil n'est pas destiné à être installé dans un véhicule (ex. : caravane ou tout autre véhicule similaire).	✓	✓	✓	✓
N'entreposez aucun produit inflammable dans le four. Soyez particulièrement vigilant lors du réchauffage de plats de service ou de boissons contenant de l'alcool ; en cas de contact avec une partie chaude du four, les vapeurs risquent de s'enflammer.	✓		✓	✓

Le four micro-ondes est destiné à être posé sur un comptoir ou un plan de travail uniquement ; il ne doit pas être installé dans un meuble. (Modèle posable uniquement).	✓	✓	✓	✓
AVERTISSEMENT : l'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être éloignés s'ils ne sont pas continuellement surveillés.	✓	✓	✓	✓
AVERTISSEMENT : n'autorisez un enfant à utiliser le four sans surveillance que si vous lui avez donné les instructions appropriées lui permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les dangers qu'implique une mauvaise utilisation.	✓	✓	✓	✓
Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance que s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant si celui-ci est sans surveillance.	✓	✓	✓	✓
AVERTISSEMENT : si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant que ces pièces n'ont pas été réparées par une personne qualifiée.	✓	✓	✓	✓
AVERTISSEMENT : il est très dangereux pour toute personne non habilitée d'effectuer des manipulations ou des réparations impliquant le démontage de l'habillage de protection contre les micro-ondes.	✓	✓	✓	✓
AVERTISSEMENT : afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à ce que l'appareil soit hors tension avant de procéder au remplacement de l'ampoule.	✓	✓	✓	
AVERTISSEMENT : les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.	✓		✓	✓
AVERTISSEMENT : les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart de l'appareil afin d'éviter toute brûlure.	✓		✓	

AME9144ST_XAC_DE68-03684G_EN+CFR.indb 4 2012-10-04 4:24:25

★	**AVERTISSEMENT :** si vous faites réchauffer des liquides au four micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four. Pour éviter cette situation, laissez-les TOUJOURS reposer au moins une vingtaine de secondes une fois le four éteint, ceci afin de permettre à la température de s'homogénéiser. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). En cas d'accident, effectuez les gestes de PREMIERS SECOURS suivants : • immergez la zone brûlée dans de l'eau froide pendant au moins 10 minutes ; • recouvrez-la d'un tissu propre et sec ; • n'appliquez aucune crème, huile ou lotion ;	✓	✓	✓	✓
★	Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.	✓		✓	✓
★	**AVERTISSEMENT :** avant de consommer le contenu des biberons et des petits pots pour bébé, vérifiez-en toujours la température pour éviter tout risque de brûlure ; pour ce faire, mélangez-en le contenu ou secouez-les.			✓	
★	Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.	✓	✓	✓	✓
★	Ce four doit être positionné dans une direction appropriée et à une hauteur permettant un accès facile à la zone intérieure et aux commandes.	✓	✓	✓	✓
★	Avant d'utiliser votre four pour la première fois, celui-ci doit fonctionner pendant 10 minutes avec de l'eau.	✓	✓	✓	✓
★	Installez le four à micro-ondes de telle façon que la prise reste facilement accessible. Si l'appareil génère un bruit anormal, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez immédiatement la prise et contactez le service de dépannage le plus proche.	✓	✓	✓	✓
⊘	Éloignez les enfants lors de l'opération de nettoyage car les surfaces deviennent extrêmement chaudes (Modèle avec fonction de nettoyage uniquement).		✓	✓	
⊘	Nettoyez les projections les plus importantes avant le nettoyage et vérifiez quels ustensiles peuvent être laissés dans le four durant le nettoyage. (Modèle avec fonction de nettoyage uniquement).	✓	✓	✓	✓
★	L'appareil doit pouvoir être facilement débranché une fois installé. Pour que l'appareil puisse être facilement débranché une fois en place, veillez à ce que la prise murale reste accessible ou faites poser un interrupteur au mur conformément aux normes en vigueur. (modèle intégrable uniquement).	✓	✓	✓	✓
	Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger.		✓		
	AVERTISSEMENT : en raison des températures élevées que le four génère, l'appareil ne doit être utilisé par des enfants que sous la surveillance d'un adulte lorsqu'il fonctionne en mode combiné.		✓		
	Lors de l'utilisation du four, les surfaces accessibles peuvent devenir très chaudes.		✓		
	Lors de l'utilisation du four, la porte ou la surface extérieure peut devenir chaude.		✓		

⚠ ATTENTION				
★	Seuls les ustensiles qui sont adaptés aux fours à micro-ondes peuvent être utilisés ; N'utilisez JAMAIS de récipients métalliques, de vaisselle comportant des ornements dorés ou argentés, de brochettes, de fourchettes, etc. Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique. Pourquoi ? Des arcs électriques ou des étincelles risqueraient de se former et d'endommager les parois du four.	✓		✓	✓
★	Lorsque vous faites réchauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, veillez à ce que ces derniers ne s'enflamment pas.	✓		✓	
⊘	N'utilisez pas votre four micro-ondes pour sécher des papiers ou des vêtements.	✓		✓	✓
★	Utilisez des temps de cuisson ou de chauffe réduits pour les petites quantités d'aliments afin de leur éviter de surchauffer et de brûler.	✓		✓	✓
	Si de la fumée s'échappe de l'appareil, laissez la porte de celui-ci fermée afin d'étouffer les flammes et éteignez-le ou débranchez-le de la prise murale.	✓		✓	✓
★	Le four doit être nettoyé régulièrement afin d'en retirer tout reste de nourriture.	✓	✓		✓
⊘	Évitez que le câble électrique ou la prise n'entre en contact avec de l'eau et maintenez le câble éloigné de la chaleur.	✓	✓		

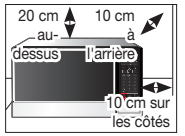
AME9144ST_XAC_DE68-03684G_EN+CFR.indb 5 2012-10-04 4:24:29

	Ne faites jamais chauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'exploser, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé ; ne faites jamais réchauffer de bouteilles, de pots ou de récipients fermés hermétiquement ou emballés sous vide. Il en va de même pour les noix dans leur coquille ou encore les tomates etc.			✓	✓
	Ne couvrez jamais les orifices de ventilation du four avec un torchon ou du papier. Ils risquent de s'enflammer lorsque l'air chaud est évacué du four. Le four peut également surchauffer et se mettre hors tension lui-même automatiquement et rester arrêté jusqu'à ce qu'il soit suffisamment refroidi.	✓		✓	
	Utilisez toujours des maniques pour retirer un plat du four afin d'éviter toute brûlure accidentelle.			✓	
	Ne touchez pas les éléments chauffants ou les parois intérieures du four tant que celui-ci ne s'est pas refroidi.			✓	
	Remuez les liquides à la moitié du temps de chauffe et laissez reposer au moins 20 secondes une fois le temps écoulé pour éviter les projections brûlantes.			✓	
	Lorsque vous ouvrez la porte du four, maintenez une certaine distance entre vous et l'appareil pour éviter d'être brûlé par l'air chaud ou la vapeur sortant du four.			✓	
	Ne faites jamais fonctionner le four à vide. Le four micro-ondes s'arrête automatiquement pendant 30 minutes pour des raisons de sécurité. Nous vous recommandons de laisser en permanence un verre d'eau à l'intérieur du four ; ainsi, si vous le mettez en marche par inadvertance alors qu'il est vide, l'eau absorbera les micro-ondes.	✓			✓
	N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four ; ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, casser le verre.	✓			✓
	Installez le four en respectant les dégagements indiqués dans le manuel (voir Installation du four micro-ondes).	✓		✓	
	Soyez prudent lorsque vous branchez d'autres appareils électriques sur une prise située à proximité du four.	✓	✓	✓	

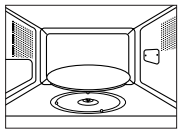
INSTALLATION DU FOUR À MICRO-ONDES

Placer le four sur une surface plane située à 85 cm au-dessus du sol. Cette surface doit être suffisamment résistante pour supporter le poids du four en toute sécurité.

1. Lors de l'installation du four, assurer une ventilation adéquate de celui-ci en laissant un espace d'au moins 10 cm à l'arrière et sur les côtés et un espace de 20 cm au-dessus.



2. Retirer tous les éléments d'emballage situés à l'intérieur du four.
   Installer l'anneau de guidage et le plateau tournant.
   Vérifier que le plateau tourne librement.



3. Installer le four à micro-ondes de façon à ce qu'il puisse facilement être branché sur l'alimentation.

Si le cordon d'alimentation est défectueux, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial en vente chez votre fabricant ou chez un réparateur agréé.
Pour votre sécurité, cet appareil doit être branché dans une prise mise à la terre de 120 V CA - 60 Hz à 3 trous. Si le câble électrique de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial.

Ne pas installer le four dans un environnement chaud ou humide (ex. : à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel). Respecter les caractéristiques électriques du four; si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit correspondre aux normes du câble d'alimentation d'origine. Avant d'utiliser le four pour la première fois, nettoyer les parois intérieures de celui-ci ainsi que le joint d'étanchéité de la porte à l'aide d'un chiffon humide.

AME9144ST_XAC_DE68-03684G_EN+CFR.indb 6 2012-10-04 4:24:31

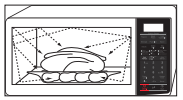
ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Suivre attentivement ces consignes pour le nettoyage et l'entretien du four.
- Veiller à maintenir l'intérieur du four toujours propre. Des particules d'aliments et des projections de liquides peuvent se coller aux parois du four et réduire ainsi son efficacité.
- Essuyer immédiatement toute projection. Utiliser un chiffon humide et un nettoyant doux. Ne pas utiliser de détergents ou d'abrasifs puissants.
- Pour décoller les particules d'aliments ou de liquides incrustées, faire chauffer deux tasses d'eau dans un récipient en verre d'une capacité de quatre tasses à moitié remplie (additionnée de jus de citron pour désodoriser le four) à une puissance élevée pendant cinq minutes ou jusqu'à ébullition. Laisser reposer dans le four pendant une à deux minutes.
- Retirer le plateau en verre du four lorsque vous souhaitez nettoyer le four ou le plateau. Pour ne pas briser le plateau, le manipuler avec précaution et ne pas le plonger dans l'eau immédiatement après la cuisson. Laver le plateau avec précaution dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
- Nettoyer la surface externe du four à l'aide de savon et d'un chiffon humide. La sécher à l'aide d'un chiffon doux. Pour ne pas endommager le four, ne pas laisser d'eau s'infiltrer par les ouvertures.
- Nettoyer la fenêtre de la porte à l'aide d'eau et de savon très doux. Veiller à utiliser un chiffon doux pour éviter les rayures.
- Si de la condensation s'accumule à l'intérieur ou à l'extérieur de la porte du four, l'essuyer à l'aide d'un chiffon doux. Ce phénomène peut se produire lorsque les aliments placés à l'intérieur du four possèdent une forte teneur en eau. Cela n'indique en rien la présence d'une fuite dans le micro-ondes.
- Ne jamais faire fonctionner le four à vide; vous risqueriez d'endommager le magnétron ou le plateau en verre. Vous pouvez laisser un verre d'eau dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé pour éviter tout dommage au cas où il serait mis en marche accidentellement.

FONCTIONNEMENT DU FOUR À MICRO-ONDES

Principe de cuisson

1. Le magnétron génère des micro-ondes qui se répartissent de façon homogène à l'intérieur du four pendant la cuisson grâce à une rotation du plateau sur lequel sont placés les produits. Ce procédé assure donc une cuisson homogène des aliments.
2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments sur une profondeur d'environ 2,5 cm. La cuisson se poursuit au fur et à mesure que la chaleur se diffuse dans les aliments.



3. Les temps de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments.
   - Quantité et densité
   - Teneur en eau
   - Température initiale (aliment réfrigéré ou non)

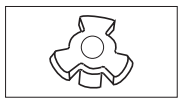
La chaleur se diffusant à l'intérieur des aliments de façon progressive, la cuisson se poursuit en dehors du four. Les temps de repos mentionnés dans les recettes et dans ce livret doivent donc être respectés afin d'assurer une cuisson adéquate :

- la quantité et la densité;
- la teneur en eau;
- la température initiale (aliment réfrigéré ou non).

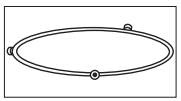
VÉRIFICATION DU CONTENU

Lors du déballage du four à micro-ondes, s'assurer d'avoir en sa possession tous les éléments représentés ci-dessous. En cas de pièce manquante ou défectueuse, communiquer avec votre revendeur.

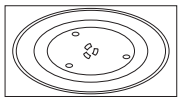
Four à micro-ondes



* Coupleur



* Anneau du plateau tournant



* Plateau tournant

Si vous souhaitez acheter un accessoire repéré par un astérisque (*), vous pouvez le commander auprès du Centre d'assistance Samsung (1-800-726-7864).

AME9144ST_XAC_DE68-03684G_EN+CFR.indb 7 2012-10-04 4:24:31

RENSEIGNEMENTS CONCERNANT LA GARANTIE ET L'ASSISTANCE

Afin de bénéficier d'un service d'assistance optimal, remplir la carte d'immatriculation ci-jointe et nous la faire ensuite parvenir par courrier postal. À défaut de carte, communiquer avec Samsung Electronics, Inc. au **1-800-SAMSUNG (726-7864) ou s'inscrire en ligne sur le site www.samsung.com/register.**
Avant de communiquer avec Samsung, s'assurer d'avoir les renseignements qui seront demandés lors de l'appel : les références et le numéro de série du modèle généralement situés à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil. Veuillez noter ces numéros ainsi que les autres renseignements demandés ci-dessous. Conserver soigneusement ces références (elles pourront vous être utiles à tout moment en cas de perte ou de vol) ainsi qu'une copie de votre facture qui tiendra lieu de preuve d'achat lorsque vous souhaiterez bénéficier des services de garantie.

NUMÉRO DE MODÈLE _____

NUMÉRO DE SÉRIE _____

DATE D'ACHAT _____

LIEU D'ACHAT _____

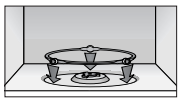
Les services de garantie ne peuvent être assurés que par un centre de service Samsung agréé. Si vous souhaitez en bénéficier, veuillez fournir à votre centre de service Samsung agréé les renseignements ci-dessus ainsi que la copie de votre facture.
Pour bénéficier du service d'assistance et connaître les coordonnées du centre technique le plus près de chez vous, composer le **1-800-SAMSUNG (726-7864).**

PRÉPARATION DU FOUR À MICRO-ONDES

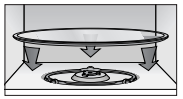
1. Poser le four sur une surface plane et solide et brancher le cordon dans une prise mise à la terre.
   Une fois le four sous tension, l'écran indique :
   Si aucun bouton n'est actionné pendant environ 10 secondes, l'écran indique : 12:00

Assurer une ventilation adéquate du four en laissant un espace d'au moins 10 cm à l'arrière, sur le dessus et sur les côtés de l'appareil.

2. Ouvrir la porte du four en appuyant sur le bouton situé en dessous du tableau de commande.
3. Essuyer les parois internes du four à l'aide d'un chiffon humide.
4. Insérer l'anneau préalablement assemblé dans la partie creuse située au centre du four.

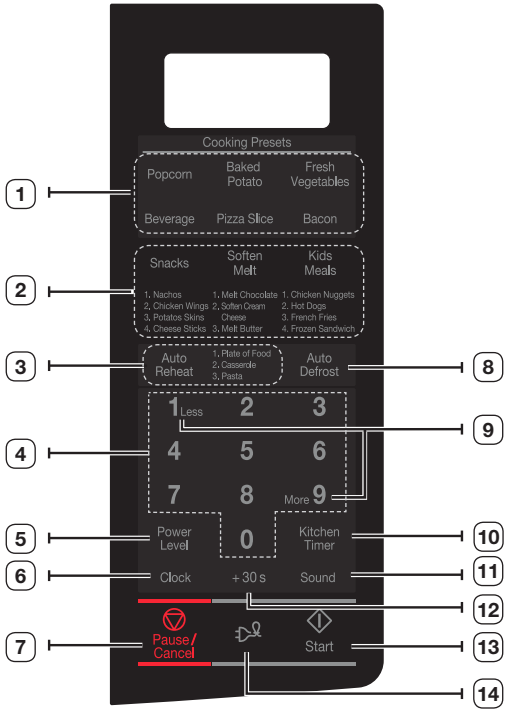


5. Placer le plateau en verre sur l'anneau de sorte que les trois pattes de verre disposées au centre du plateau s'ajustent parfaitement dans les emplacements prévus à cet effet sur la surface inférieure du four.



AME9144ST_XAC_DE68-03684G_EN+CFR.indb 8 2012-10-04 4:24:32

TABLEAU DE COMMANDE



1. Programmes de cuisson
2. Snacks (Collations), Soften Melt (Faire ramollir/fondre), Kids Meals (Menus enfants)
3. Auto Reheat (Réchauffage automatique)
4. Pavé numérique
5. Power Level (Niveau de puissance)
6. Clock (Horloge)
7. Pause/Cancel (Pause/Annuler)
8. Auto Defrost (Décongélation automatique)
9. More/Less (Plus/Moins)
10. Kitchen Timer (Minuterie)
11. Sound (Son)
12. + 30 s
13. Start (Départ)
14. Économie d'énergie

RÉGLAGE DE L'HEURE

1. Appuyer sur le bouton **Clock (Horloge)**. L'écran indique :

2. Utiliser les boutons du **pavé numérique** pour régler l'heure actuelle. Vous devez appuyer sur au moins trois chiffres pour régler l'heure. S'il est 5 h 00, entrer 5, 0, 0.

3. Appuyer de nouveau sur **Clock (Horloge)**. Deux points clignotent pour indiquer que l'heure est réglée.

En cas de coupure de courant, il faudra régler l'heure de nouveau. Vous pouvez vérifier l'heure actuelle pendant la cuisson en appuyant sur le bouton **Clock (Horloge)**.

MISE SOUS TENSION ET SÉLECTION DU POIDS

Lorsque vous branchez pour la première fois le cordon d'alimentation à la prise ou après une panne électrique, l'indication " 88:88 "s'affiche. A ce stade, vous pouvez sélectionner le système de poids de l'affichage. Vous pouvez choisir entre les livres (LBS) ou les kilogrammes (GR). Pour cela,

1. Appuyez sur **0** immédiatement après avoir branché votre four à micro-ondes. Les informations suivantes s'affichent

Si "**Gr**" ne s'affiche pas, débranchez le four puis rebranchez-le pour modifier la sélection du poids.

2. Appuyez plusieurs fois sur 0 pour sélectionner le système de poids que vous souhaitez utiliser :

Après avoir sélectionné le système de poids que vous souhaitez utiliser, appuyez sur le bouton Pause/Cancel (Pause/Annuler) pour mettre fin à cette procédure.

FRANÇAIS CANADIEN

AME9144ST_XAC_DE68-03684G_EN+CFR.indb 9 2012-10-04 4:24:32

BOUTON PAUSE/CANCEL (PAUSE/ANNULER)

Le bouton **Pause/Cancel (Pause/Annuler)** permet d'annuler les instructions que vous avez entrées. Il permet également d'interrompre momentanément le cycle de cuisson du four afin de contrôler la cuisson des aliments.

- Pour interrompre momentanément la cuisson en cours, appuyer une fois sur **Pause/Cancel (Pause/Annuler)**. Pour redémarrer, appuyer sur **Start (Départ)**.
- Pour arrêter la cuisson, effacer les instructions et ramener l'affichage du four à l'heure actuelle, appuyer deux fois sur **Pause/Cancel (Pause/Annuler)**.
- Pour corriger une erreur que vous venez d'entrer, appuyer une fois sur **Pause/Cancel (Pause/Annuler)**, puis entrer de nouveau les instructions.

BOUTON ADD 30 SEC. (AJOUTER 30 S)

Le bouton Add 30 Sec. (Ajouter 30 s) permet de faire chauffer des aliments par tranches de 30 secondes à une puissance élevée.

1. Appuyer sur le bouton **Add 30 Sec. (Ajouter 30 s)** autant de fois que vous souhaitez ajouter 30 secondes au temps de cuisson. Par exemple, appuyer deux fois sur ce bouton pour un temps de cuisson d'une minute. Le temps s'affiche; appuyer ensuite sur le bouton **Start (Départ)**.
   Vous pouvez ajouter du temps à un programme en cours en appuyant sur le bouton **Add 30 Sec. (Ajouter 30 s)** autant de fois que vous souhaitez ajouter 30 secondes au temps de cuisson.

BOUTON ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

À la pression du bouton (), le mode Économie d'énergie est activé et l'écran s'éteint.

L'heure continue en revanche de fonctionner grâce à l'horloge interne et s'affichera de nouveau lorsque vous désactiverez le mode Économie d'énergie.

PROGRAMMES DE CUISSON

1. Appuyer sur le bouton correspondant au **programme de cuisson** que vous souhaitez utiliser (ex. : Popcorn (Pop-corn)). La première taille de portion s'affiche.
2. Appuyer plusieurs fois sur le bouton pour sélectionner la quantité désirée. Toutes les quantités disponibles s'affichent successivement. Une fois la quantité souhaitée sélectionnée, appuyer sur le bouton **Start (Départ)**.
   Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le four émet un signal sonore. Il en émet un autre à chaque minute.

GUIDE DES PROGRAMMES DE CUISSON

Respecter les consignes correspondant au type d'aliment à faire cuire.

Type d'aliment	Standard	Instructions
Pop-corn	Normal (3,5 oz), Léger à normal (3 à 3,5 oz)	Utiliser uniquement un sachet de pop-corn spécial micro-ondes. Ne placer qu'un seul sachet à la fois dans le four. Faire preuve de prudence lors du retrait du sachet du four et lors de son ouverture.
Pomme de terre au four	1 unité, 2 unités, 3 unités, 4 unités, 5 unités, 6 unités	Piquer chaque pomme de terre plusieurs fois à l'aide d'une fourchette. Les disposer en étoile sur le plateau. Les retirer du four, les recouvrir de papier aluminium et les laisser reposer 3 à 5 minutes.
Légumes frais	1 portion 2 portions 3 portions 4 portions	Retirer les légumes de leur emballage. Les placer dans un bol de cuisson et ajouter une petite quantité d'eau (2 à 4 cuillères à table). Couvrir pendant la cuisson et remuer avant de laisser reposer.
Boissons	½ tasse 1 tasse 2 tasses	Verser le liquide dans une tasse graduée ou un verre mesureur et ne pas couvrir. Placer la boisson dans le four. Une fois le temps de chauffage écoulé, bien remuer

AME9144ST_XAC_DE68-03684G_EN+CFR.indb 10 2012-10-04 4:24:33

Type d'aliment	Standard	Instructions
Pointe de pizza	1 pointe 2 pointes 3 pointes 4 pointes	Disposer les pointes de pizza, petites extrémités vers le centre, sur un plat adapté à la cuisson au micro-ondes. Veiller à ce que les pointes ne se chevauchent pas. Ne pas couvrir. Laisser reposer 1 à 2 minutes avant de servir.
Bacon	2 tranches 4 tranches 6 tranches	Placer 2 serviettes en papier sur une assiette, puis disposer les tranches de bacon sur les serviettes en veillant à ce qu'elles ne se chevauchent pas. Couvrir le tout d'une autre serviette en papier. Retirer immédiatement la serviette en papier une fois la cuisson terminée. Utiliser les boutons More/Less (Plus/Moins) pour obtenir le craquant souhaité.

BOUTON SNACKS (COLLATIONS)

1. Appuyer sur le bouton **Snacks (Collations)** correspondant à l'aliment à faire cuire. Le code « A-1 » (code de l'aliment) s'affiche. Appuyer plusieurs fois sur le bouton **Snacks (Collations)** pour sélectionner l'aliment souhaité (consulter le tableau de cuisson des collations ci-dessous).
2. Utiliser les boutons du pavé numérique pour sélectionner la quantité souhaitée. Appuyer sur le bouton « 1 » ou « 2 » pour choisir la quantité. Seul le bouton « 1 » (portion) peut être activé pour les nachos (consulter le tableau de cuisson des collations ci-dessous pour connaître le nombre de portions).
3. Appuyer sur le bouton **Start (Départ)** pour démarrer la cuisson.

TABLEAU DE CUISSON DES COLLATIONS

Code	Type d'aliment	Poids	Instructions
A-1	Nachos	1 portion	Placer les tortillas dans une assiette sans qu'elles se chevauchent. Les saupoudrer d'une couche uniforme de fromage. Ingrédients : • 2 tortillas • 1/3 de tasse de fromage râpé
A-2	Ailes de poulet	5-6 oz 7-8 oz	Utiliser des ailes de poulet précuites et conservées au frais. Répartir les ailes de poulet uniformément sur un plat et les recouvrir de papier sulfurisé.
A-3	Pommes de terre farcies	1 pomme de terre cuite 2 pommes de terre cuites	Couper la pomme de terre cuite en 4 morceaux de taille égale. Évider la pomme de terre en laissant une épaisseur d'environ 1/4 pouce. Disposer les pommes de terre évidées en étoile dans une assiette. Les saupoudrer de lard, d'oignon et de fromage. Ne pas couvrir.
A-4	Bâtonnets de fromage	5 à 6 morceaux 7 à 10 morceaux	Disposer les bâtonnets de fromage en étoile dans une assiette. Ne pas couvrir.

BOUTON SOFTEN MELT (FAIRE RAMOLLIR/FONDRE)

1. Appuyer sur le bouton **Soften Melt (Faire ramollir/fondre)** correspondant à l'aliment à faire cuire. Le code « A-1 » (code de l'aliment) s'affiche. Appuyer plusieurs fois sur le bouton **Soften Melt (Faire ramollir/fondre)** pour sélectionner l'aliment souhaité (consulter le tableau ci-dessous).
2. Utiliser les boutons du pavé numérique pour sélectionner la quantité souhaitée. Appuyer sur le bouton « 1 » ou « 2 » pour choisir la quantité. Seul le bouton « 1 » (portion) est disponible pour faire ramollir du fromage à la crème et faire fondre du chocolat (consulter le tableau ci-dessous pour connaître les quantités).
3. Appuyer sur le bouton **Start (Départ)** pour démarrer la cuisson.

AME9144ST_XAC_DE68-03684G_EN+CFR.indb 11 2012-10-04 4:24:33

TABLEAU DE CUISSON

Code	Type d'aliment	Poids	Instructions
A-1	Faire fondre du chocolat	1 tasse de pépites de chocolat	Poser les pépites de chocolat dans un plat allant au micro-ondes. Bien remuer à mi-cuisson lorsque le four émet un signal sonore, puis redémarrer le four. S'il n'est pas remué, le chocolat conservera sa forme originale, même une fois le temps de chauffage écoulé.
A-2	Faire ramollir du fromage à la crème	1 boîte (8 oz)	Retirer le fromage à la crème de son emballage et le placer sur un plat allant au micro-ondes. Laisser reposer 1 à 2 minutes.
A-3	Faire fondre du beurre	1 morceau (¼ lb) 2 morceaux (½ lb)	Retirer le beurre de son emballage et le couper en deux parties égales dans le sens de la largeur. Placer le beurre dans un plat et couvrir le tout de papier sulfurisé. Bien remuer une fois le beurre fondu et laisser reposer 1 à 2 minutes.

UTILISATION DU BOUTON KIDS MEALS (MENUS ENFANTS)

1. Appuyer sur le bouton **Kids Meals (Menus enfants)** correspondant à l'aliment à faire cuire. Le code « A-1 » (code de l'aliment) s'affiche. Appuyer plusieurs fois sur le bouton **Kids Meals (Menus enfants)** pour sélectionner l'aliment souhaité (consulter le tableau des menus pour enfants ci-dessous).
2. Utiliser les boutons du pavé numérique pour sélectionner la quantité souhaitée. Appuyer sur le bouton « 1 » ou « 2 » pour choisir la quantité (consulter le tableau des menus pour enfants ci-dessous pour connaître les quantités).
3. Appuyer sur le bouton **Start (Départ)** pour démarrer la cuisson.

TABLEAU DES MENUS POUR ENFANTS

Code	Type d'aliment	Poids	Instructions
A-1	Croquettes de poulet	4-5 oz 6-7 oz	Disposer les croquettes en cercle dans une assiette recouverte de papier absorbant. Ne pas couvrir. Laisser reposer 1 minute.
A-2	Hot-dogs	2 sandwishs 4 sandwishs	Piquer les hot-dogs, les poser dans une assiette. Lorsque le four émet un signal sonore, ajouter les petits pains et redémarrer le four.
A-3	Frites	4-5 oz 6-7 oz	Recouvrir l'assiette de 2 serviettes en papier, puis étaler les frites sur les serviettes sans qu'elles se chevauchent. Après les avoir retirées du four, les sécher avec une autre serviette en papier.
A-4	Sandwishs surgelés	1 sandwich 2 sandwishs	Placer le sandwich surgelé dans son emballage spécial (qui se trouve dans le paquet) et le poser dans une assiette.

DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

Pour décongeler les aliments, indiquer leur poids; le micro-ondes réglera alors automatiquement la durée de décongélation, la puissance et le temps de repos.

1. Appuyer sur le bouton **Auto Defrost (Décongélation automatique)**. L'affichage indique « 0,5 lbs » (ou « 0,2 kg » si vous avez réglé votre four sur le système métrique).

2. Pour définir le poids des aliments, appuyer plusieurs fois sur le bouton **Auto Defrost (Décongélation automatique)**. Cette opération permet une augmentation par tranches de 0,5 lb, jusqu'à 6 lb. Si vous utilisez le système métrique, le bouton **Auto Defrost (Décongélation automatique)** permet d'augmenter le poids par tranches de 0,2 kg.

   Vous pouvez également utiliser le pavé numérique pour entrer directement le poids des aliments.

AME9144ST_XAC_DE68-03684G_EN+CFR.indb 12 2012-10-04 4:24:33

Appuyer sur le bouton **Start (Départ)** pour faire démarrer le four. Le four calcule le temps de décongélation automatiquement. Il émet un signal sonore à deux reprises pendant la décongélation.

3. Appuyer sur le bouton **Stop/Cancel (Arrêt/Annuler)**, ouvrir le four et retourner l'aliment.

4. Appuyer sur le bouton **Start (Départ)** pour reprendre la décongélation.

En cas de coupure de courant, il faudra régler l'heure de nouveau. Consulter la page 19 pour voir le guide de décongélation automatique.

RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON ET DE LA PUISSANCE

Le four à micro-ondes permet de régler deux niveaux de cuisson, chaque niveau possédant une durée et une puissance propres. Le bouton **Power Level (Puissance)** permet de régler le niveau de chaleur : Warm (Chaud) (1) - High (Élevé) (0).

CUISSON EN UNE ÉTAPE

Pour la cuisson simple en une étape, il suffit de régler le temps de cuisson. La puissance se règle automatiquement à High (Élevée). Si vous souhaitez régler la puissance à un autre niveau, utiliser le bouton **Power Level (Puissance)**.

1. Utiliser le pavé numérique pour définir un temps de cuisson. Vous pouvez régler le temps de cuisson entre 1 seconde à 99 minutes et 99 secondes. Pour régler la durée à plus d'une minute, entrer également les secondes. Par exemple, pour régler 20 minutes, entrer 2, 0, 0, 0.
2. Si vous souhaitez régler la puissance à un autre niveau que High (Élevée), appuyer sur le bouton **Power Level (Puissance),** puis utiliser le pavé numérique pour entrer une puissance.

Puissances

1 = PL : 10	(Chaud)	6 = PL : 60	(Mijotage)
2 = PL : 20	(Faible)	7 = PL : 70	(Moyennement élevée)
3 = PL : 30	(Décongélation)	8 = PL : 80	(Faire réchauffer)
4 = PL : 40	(Moyennement faible)	9 = PL : 90	(Sauté)
5 = PL : 50	(A point)	0 = PL : Hi	(Élevée)

3. Appuyer sur le bouton **Start (Départ)** pour démarrer la cuisson. Si vous souhaitez modifier la puissance, appuyer sur le bouton **Pause/Cancel (Pause/Annuler)** avant d'appuyer sur **Start (Départ)**, et entrer de nouveau toutes les instructions.

Certaines recettes nécessitent différentes étapes de cuisson à différentes températures. C'est pour cette raison que le four à micro-ondes vous permet de cuire vos aliments en plusieurs étapes.

CUISSON EN PLUSIEURS ÉTAPES

1. Suivre les étapes 1 et 2 de la section « Cuisson en une étape » figurant sur la page précédente.

Lorsque vous entrez plusieurs étapes de cuisson, appuyer sur le bouton **Power Level (Puissance)** avant de passer à la saisie de l'étape suivante.
Pour régler la puissance d'une étape de cuisson à High (Élevée), appuyer deux fois sur le bouton **Power Level (Puissance)**.

2. Utiliser le pavé numérique pour définir un deuxième temps de cuisson.
3. Appuyer sur le bouton **Power Level (Puissance)**, puis utiliser le pavé numérique pour régler la puissance de la deuxième étape de cuisson.
4. Appuyer sur le bouton **Start (Départ)** pour démarrer la cuisson.

Vous pouvez vérifier la puissance en cours pour la cuisson en appuyant sur le bouton **Power Level (Puissance)**.

AME9144ST_XAC_DE68-03684G_EN+CFR.indb 13 2012-10-04 4:24:33

BOUTONS MORE/LESS (PLUS/MOINS)

Les boutons **More/Less (Plus/Moins)** permettent de régler des temps de cuisson prédéfinis. Ils sont uniquement offerts avec les modes **Programmes de cuisson, Snacks (Collations), Soften Melt (Faire ramollir/fondre), Kids Meals (Menus enfants)** ou **Kitchen Time (Minuterie).** Utiliser le bouton **More/Less (Plus/Moins)** uniquement après avoir démarré la cuisson au moyen de l'un de ces modes.

1. Pour AUGMENTER la durée de cuisson automatique, appuyer sur le bouton **More (Plus)**(9).
2. Pour RÉDUIRE la durée de cuisson automatique, appuyer sur le bouton **Less (Moins)**(1).

Si vous souhaitez augmenter/réduire la durée de 10 secondes dans le mode Time Cook (Temps de cuisson), appuyer sur le bouton **More (Plus)** (9) ou **Less (Moins)** (1).

UTILISATION DE LA MINUTERIE

1. Appuyer sur le bouton **Kitchen Timer (Minuterie)**.
2. Utiliser le **pavé numérique** pour définir la durée de fonctionnement de la minuterie.
3. Appuyer sur le bouton **Start (Départ)** pour démarrer la minuterie.
4. Le décompte s'affiche et un signal sonore est émis une fois le temps écoulé.

Le micro-ondes ne s'allume pas lorsque la minuterie est utilisée.

MODE DE DÉMONSTRATION

Vous pouvez utiliser le mode de démonstration pour savoir comment votre micro-ondes fonctionne sans chauffage du four.

1. En maintenant la touche **0**, appuyer sur la touche **3**.
   Pour désactiver le mode de démonstration, répéter l'étape 1 ci-dessus.

RÉGLAGE DE LA SÉCURITÉ POUR LES ENFANTS

Cette fonction vous permet de verrouiller le four à micro-ondes de manière à ce qu'il ne puisse pas être utilisé par des enfants en dehors de votre surveillance.

1. En maintenant le bouton **0** enfoncé, appuyer sur le bouton **2**.

À ce stade, le micro-ondes ne peut pas être utilisé à moins d'être déverrouillé. Pour ce faire, répéter l'étape 1 ci-dessus.

ACTIVATION/DÉSACTIVATION DU SIGNAL SONORE

Le signal sonore peut être désactivé à tout moment.

1. Appuyer sur le bouton **Sound (Son)**.
   Le message « ON » (ACTIVÉ) s'affiche.
2. Appuyer sur le bouton **Sound (Son)** pour couper le son.
   Le message « OFF » (DÉSACTIVÉ) s'affiche.
3. Appuyer sur **Start (Départ)**. L'heure actuelle s'affiche de nouveau.

RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE

Pour faire réchauffer des aliments, sélectionner le type de plat et le nombre de portions à faire réchauffer; le four à micro-ondes réglera alors automatiquement la durée de réchauffage.

1. Appuyer plusieurs fois sur le bouton **Auto Reheat (Réchauffage automatique)** pour sélectionner le type de plat à faire réchauffer. La taille initiale du plat équivaut à une portion.

Vous pouvez sélectionner jusqu'à quatre portions pour les plats mijotés et les pâtes. Une seule portion peut être réchauffée par plat.
Le plat et la quantité choisis s'affichent.

2. Utiliser le pavé numérique pour augmenter le nombre de portions. **Par exemple, pour trois portions, appuyer sur le bouton 3 (consulter le tableau de réchauffage automatique ci-dessous pour connaître les portions).** Le nombre de portions sélectionné s'affiche.
3. Appuyer sur le bouton **Start (Départ)**. La durée de cuisson s'affiche.

AME9144ST_XAC_DE68-03684G_EN+CFR.indb 14 2012-10-04 4:24:33

GUIDE DE RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE

Type de plat	Poids	Instructions
Assiette garnie	1 portion	Utiliser uniquement des aliments précuits et conservés au frais. Recouvrir l'assiette d'une pellicule de plastique perforée ou de papier sulfurisé. Table des matières - 3 à 4 oz de viande, de volaille ou de poisson (jusqu'à 6 oz, os/arêtes compris) - 1/2 tasse de féculents (pommes de terre, pâtes, riz, etc.) - 1/2 tasse de légumes (3 à 4 oz env.)
Plat mijoté	1 à 4 parts (8 oz/portion)	Utiliser uniquement des aliments conservés au frais. Couvrir d'un couvercle ou d'une pellicule de plastique perforée. Bien remuer avant de servir.
Pâtes	1 à 4 parts (8 oz/portion)	

* 1 tasse = 1 portion

ARTICLES DE CUISINE

Utilisation recommandée

- **Bols et plats en verre et en vitrocéramique** : pour le chauffage ou la cuisson.
- **Plat brunisseur spécial micro-ondes** : permet de dorer l'extérieur des aliments de petite taille comme les biftecks, les côtelettes ou les crêpes. Suivre les instructions fournies avec le plat à brunir.
- **Pellicule de plastique spécial micro-ondes** : permet de retenir la vapeur d'eau. Former une petite cheminée pour permettre à la vapeur de s'échapper légèrement; éviter d'appliquer la pellicule directement sur les aliments.
- **Papier sulfurisé :** permet d'éviter les projections.
- **Essuie-tout et serviettes en papier :** permettent de réchauffer à couvert des aliments pendant un court laps de temps, d'absorber l'excédent de liquide et d'éviter les projections. Ne pas utiliser de serviettes en papier recyclé, car elles peuvent contenir des particules métalliques et s'enflammer.
- **Assiettes et gobelets en carton :** permettent de réchauffer des aliments/liquides pendant un court laps de temps à basse température. Ne pas utiliser de carton recyclé, car il peut contenir des particules métalliques et s'enflammer.
- **Thermomètres** : n'utiliser que ceux étiquetés « Adapté à la cuisson au micro-ondes » et suivre toutes les instructions. Ils permettent de contrôler la température des aliments à différents endroits. Les thermomètres classiques peuvent être utilisés une fois les aliments retirés du four.

Utilisation limitée

- **Papier aluminium :** en appliquer de minces bandes sur les aliments pour éviter que les zones exposées ne soient trop cuites. Une utilisation excessive de papier aluminium risque d'endommager le four; faire preuve de prudence.
- **Récipients en céramique, porcelaine et grès :** utiliser uniquement ceux portant la mention « Adapté à la cuisson au micro-ondes ». Si la mention n'est pas précisée, effectuer un essai pour s'assurer qu'ils peuvent être utilisés sans danger. Ne jamais utiliser de plat comportant un ornement métallique.
- **Récipients en plastique** : n'utiliser que ceux étiquetés « Adapté à la cuisson au micro-ondes ». Les autres types de plastiques risquent de fondre.
- **Récipients en paille, osier et bois** : les utiliser uniquement pour faire réchauffer des aliments pendant un court laps de temps afin d'éviter qu'ils ne s'enflamment.

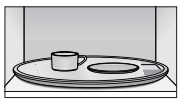
Non recommandé

- **Récipients et bouteilles en verre :** le verre ordinaire est trop fin pour pouvoir être utilisé dans un micro-ondes et risque donc de se casser.
- **Sachets en papier :** risquent de s'enflammer (sauf les sachets pour pop-corn spécialement conçus pour une utilisation au micro-ondes).
- **Assiettes et tasses en mousse de polystyrène :** risquent de fondre et de laisser un résidu toxique sur les aliments.
- **Emballages et récipients pour aliments en plastique :** les emballages de type boîtes de margarine risquent de fondre dans le micro-ondes.
- **Récipients métalliques :** risquent d'endommager le four. Retirer tous les ustensiles métalliques des plats avant de faire cuire les aliments.

Essai des récipients

Si vous ne savez pas si un plat convient aux micro-ondes, vous pouvez effectuer le test suivant :

1. Remplir une tasse d'eau et la placer dans le four, à côté du plat que vous souhaitez tester.



2. Appuyer sur le bouton **+30 s. (Ajouter 30 s)**.
   Appuyer ensuite sur le bouton **Start (Départ)** pour la faire chauffer pendant 30 secondes à puissance élevée.
   L'eau doit être chaude, mais le plat que vous testez doit être froid. Si le plat est chaud, cela signifie qu'il absorbe l'énergie des micro-ondes et qu'il ne peut donc pas être utilisé dans ce four.

AME9144ST_XAC_DE68-03684G_EN+CFR.indb 15 2012-10-04 4:24:33

TECHNIQUES DE CUISSON

Non recommandé

Mélange

Remuer les aliments tels que les plats mijotés et les légumes pendant la cuisson pour répartir la chaleur de manière homogène. La nourriture située en périphérie du plat absorbe plus d'énergie et chauffe donc plus rapidement; c'est pourquoi vous devez remuer le contenu en partant du bord vers le centre. Le four s'éteint automatiquement lorsque vous ouvrez la porte pour remuer les aliments.

Disposition

Disposer les aliments de formes inégales (ex. : morceaux de poulet ou côtelettes) de sorte que la partie la plus épaisse soit orientée vers l'extérieur du plateau tournant; cette partie recevra ainsi une plus grande quantité de micro-ondes. Pour éviter la surcuisson, placer les morceaux fins ou délicats au centre du plateau tournant.

Protection

Recouvrir les aliments de bandelettes de papier aluminium pour éviter la surcuisson. Les extrémités des ailes ou des cuisses de volaille ainsi que les coins des plats carrés sont par exemple des zones particulièrement sensibles. Utiliser uniquement de petites quantités de papier aluminium. Une plus grande quantité de papier aluminium risque d'endommager votre four.

Rotation

Retourner les aliments à mi-cuisson afin d'en exposer toutes les parties aux micro-ondes. Cette méthode se révèle particulièrement efficace pour la cuisson de grandes pièces de viande comme les rôtis.

Position debout

Les aliments cuits aux micro-ondes conservent la chaleur et continuent à cuire plusieurs minutes après l'arrêt du four. Il faut donc les laisser reposer quelques instants le temps que la cuisson se termine. Cette consigne s'applique essentiellement aux rôtis et légumes entiers. Le centre du rôti continue donc à cuire sans pour autant que les parties extérieures ne soient trop cuites. Tous les liquides (ex. : soupe ou chocolat chaud) doivent être remués ou mélangés en fin de cuisson. Laisser reposer les liquides quelques instants avant de les servir. Lors du réchauffage d'aliments pour bébé, bien les remuer et en vérifier la température avant de les servir.

Ajout de liquide

Les micro-ondes sont attirées par les molécules d'eau. Recouvrir ou laisser reposer les aliments dont la teneur en eau n'est pas uniforme, afin que la chaleur se répartisse de façon homogène. Ajouter une petite quantité d'eau aux aliments secs pour leur permettre de cuire.

Conseils

- Les aliments denses, comme les pommes de terre, chauffent plus lentement que les autres aliments. Les aliments délicats doivent être réchauffés à une puissance moins élevée afin d'éviter qu'ils ne durcissent.
- L'altitude et le type de récipient utilisé peuvent influer sur le temps de cuisson. Lorsque vous testez une nouvelle recette, sélectionner le temps de cuisson minimal et vérifier occasionnellement les aliments pour éviter qu'ils ne soient trop cuits.
- Les aliments dont la peau ou la coquille n'est pas poreuse, tels que les pommes de terre, les oeufs ou les saucisses pour hot-dogs, doivent être percés pour éviter qu'ils n'éclatent.
- Il n'est pas conseillé de faire frire les aliments dans de l'huile ou de la graisse chaude. Les matières grasses et l'huile pourraient entrer en ébullition de façon soudaine et, par conséquent, déborder et provoquer de graves brûlures.
- Certains ingrédients chauffent plus vite que d'autres. Par exemple, la confiture située au cœur d'un beignet sera plus chaude que la pâte du beignet. S'en souvenir afin d'éviter tout risque de brûlure.
- La confection de conserves maison à l'aide du micro-ondes n'est pas recommandée, car il est possible que certaines bactéries pathogènes ne soient pas détruites lors de la cuisson.
- Bien que les micro-ondes ne chauffent pas directement les récipients, la chaleur des aliments se transmet souvent à ces derniers. Toujours utiliser des poignées lors du retrait des aliments du four et apprendre aux enfants à procéder de même.

AME9144ST_XAC_DE68-03684G_EN+CFR.indb 16 2012-10-04 4:24:33

Récipients et couvercles pour les programmes de cuisson

- Pour obtenir de bons résultats de cuisson à l'aide de cette fonction, suivre les consignes relatives au choix des récipients et des couvercles dans les tableaux du présent guide.
- Toujours utiliser des récipients résistants aux micro-ondes et les recouvrir d'un couvercle ou d'une pellicule de plastique. Lorsque vous utilisez une pellicule de plastique, former une cheminée en retournant l'un des coins pour permettre à la vapeur de s'échapper en quantité suffisante.
- Toujours utiliser le couvercle destiné au récipient utilisé. Si le récipient n'est pas équipé d'un couvercle, utiliser une pellicule de plastique.
- Remplir les récipients au moins jusqu'à la moitié de leur capacité.
- Les aliments nécessitant d'être mélangés ou retournés devront l'être à la fin du programme de cuisson, lorsque le décompte du temps restant s'affichera.

Important

- Il n'est pas conseillé d'utiliser un programme de cuisson automatique pour effectuer plusieurs cycles de cuisson continus.
- Installer le four dans un endroit bien ventilé pour garantir un refroidissement adéquat, une bonne circulation de l'air et un fonctionnement optimal du capteur.
- Pour éviter tout mauvais résultat, ne pas utiliser le capteur automatique lorsque la température ambiante est trop basse ou trop élevée.
- Ne pas utiliser de détergent volatile pour nettoyer le four. L'humidité produite à la suite de l'utilisation de ce type de produit pourrait entraver le bon fonctionnement du capteur.
- Ne pas placer le four à proximité d'appareils produisant un taux élevé d'humidité ou de gaz afin d'éviter tout dysfonctionnement du capteur automatique.
- Toujours conserver l'intérieur du four propre. Nettoyer les salissures à l'aide d'un chiffon humide.
- Ce four est destiné à une utilisation domestique uniquement.

GUIDE DE CUISSON

Guide de cuisson de la viande

- Placer la viande sur une grille à rôtir adaptée à la cuisson aux micro-ondes et le tout dans un plat du même type.
- Lancer la cuisson en plaçant la viande côté gras vers le bas. Recouvrir les os ou les parties peu charnues de fines bandelettes de papier aluminium.
- Vérifier la température à différents endroits avant de laisser la viande reposer pendant la durée recommandée.
- Les températures suivantes sont les températures lors du retrait du four. La température des aliments augmente durant le temps de repos.

Type d'aliment	Temps de cuisson/Puissance	Instructions
Rôti de bœuf désossé Jusqu'à 4 lb	**Temps de cuisson :** 7 à 11 min/lb à 115 °F (saignant) 8 à 12 min/lb à 120 °F (à point) 9 à 14 min/lb à 145 °F (bien cuit) **Puissance :** Élevée (Hi) durant les 5 premières minutes, puis moyenne (50).	Placer la viande, côté gras vers le bas, sur la grille à rôtir. Couvrir de papier sulfurisé. Retourner à mi-cuisson. Laisser reposer 10 minutes.
Porc désossé ou non Jusqu'à 4 lb	**Temps de cuisson :** 11 à 15 min/lb à 160 °F (bien cuit) **Puissance :** Élevée (Hi) durant les 5 premières minutes, puis moyenne (50).	Placer la viande, côté gras vers le bas, sur la grille à rôtir. Couvrir d'une pellicule de plastique perforée. Retourner à mi-cuisson. Laisser reposer 10 minutes.

AME9144ST_XAC_DE68-03684G_EN+CFR.indb 17 2012-10-04 4:24:33

Guide de cuisson de la volaille

- Placer la volaille sur une grille à rôtir adaptée à la cuisson aux micro-ondes et le tout dans un plat du même type.
- Recouvrir la volaille de papier sulfurisé afin d'éviter les projections.
- Recouvrir de fines bandelettes d'aluminium les os, les parties un peu charnues et les zones sensibles à la cuisson.
- Vérifier la température à différents endroits avant de laisser la volaille reposer pendant la durée recommandée.

Type d'aliment	Temps de cuisson/Puissance	Instructions
Poulet entier Jusqu'à 4 lb	**Temps de cuisson :** 6 à 9 min/lb à 180 °F **Puissance :** Moyennement élevée (70)	Placer le poulet, côté poitrine vers le bas, sur la grille à rôtir. Couvrir de papier sulfurisé. Retourner à mi-cuisson. Faire cuire jusqu'à ce que le jus s'écoulant du poulet soit clair et que la chair autour des os ne soit plus rosée. Laisser reposer 5 à 10 minutes.
Morceaux de poulet jusqu'à 2 lb	**Temps de cuisson :** 6 à 9 min/lb à 180 °F (viande noire) 170 °F (viande blanche) **Puissance :** Moyennement élevée (70)	Placer le poulet dans un plat, l'os orienté vers le bas et la partie plus épaisse orientée vers l'extérieur du plat. Couvrir de papier sulfurisé. Retourner à mi-cuisson. Faire cuire jusqu'à ce que le jus s'écoulant du poulet soit clair et que la chair autour des os ne soit plus rosée. Laisser reposer 5 à 10 minutes.

Guide de cuisson des fruits de mer

- Faire cuire le poisson jusqu'à ce qu'il s'émiette facilement à la fourchette.
- Placer le poisson sur une grille à rôtir adaptée à la cuisson aux micro-ondes et le tout dans un plat du même type.
- Utiliser un couvercle hermétique pour cuire le poisson à l'étuvée. L'utilisation de papier sulfurisé ou d'une serviette en papier comme couvercle produit moins de vapeur.
- Ne pas faire trop cuire le poisson. Vérifier sa cuisson une fois le temps minimum écoulé.

Type d'aliment	Temps de cuisson/Puissance	Instructions
Steaks Jusqu'à 1,5 lb	**Temps de cuisson :** 6 à 10 min/lb **Puissance :** Moyennement élevée (70)	Placer les biftecks sur la grille à rôtir, côté le plus épais orienté vers l'extérieur de la grille. Couvrir de papier sulfurisé. Retourner et changer la disposition à mi-cuisson. Faire cuire le poisson jusqu'à ce qu'il s'émiette facilement à la fourchette. Laisser reposer 3 à 5 minutes.
Filets Jusqu'à 1,5 lb	**Temps de cuisson :** 3 à 7 min/lb **Puissance :** Moyennement élevée (70)	Placer les filets dans un plat de cuisson en prenant soin de recouvrir les morceaux les plus fins de papier sulfurisé. S'ils mesurent plus de 0,5 pouce d'épaisseur, les retourner et changer la disposition à mi-cuisson. Faire cuire le poisson jusqu'à ce qu'il s'émiette facilement à la fourchette. Laisser reposer 2 à 3 minutes.
Crevettes Jusqu'à 1,5 lb	**Temps de cuisson :** 3 à 5½ min/lb **Puissance :** Moyennement élevée (70)	Répartir les crevettes dans un plat en évitant qu'elles se chevauchent. Couvrir de papier sulfurisé. Les faire cuire jusqu'à ce qu'elles deviennent fermes et opaques tout en les changeant 2 à 3 fois de position en cours de cuisson. Laisser reposer 5 minutes.

AME9144ST_XAC_DE68-03684G_EN+CFR.indb 18 2012-10-04 4:24:34

Cuisson des œufs

- Ne jamais faire cuire les œufs (durs ou crus) dans leur coquille, car ils risquent d'exploser.
- Toujours percer les œufs entiers afin d'éviter qu'ils n'éclatent.
- Faire cuire les œufs juste à point; ils deviennent durs lorsqu'ils sont trop cuits.

Guide de cuisson des légumes

- Laver les légumes avant de procéder à la cuisson. Il est souvent inutile d'ajouter de l'eau. Pour les légumes denses tels que les pommes de terre, les carottes et les haricots verts, ajouter environ ¼ de verre d'eau.
- Les petits légumes (rondelles de carottes, petits pois, haricots du Cap, etc.) cuisent plus vite que les légumes plus volumineux.
- Les légumes entiers, comme les pommes de terre, courges ou épis de maïs, doivent être disposés en cercle sur le plateau tournant avant la cuisson. Ils cuiront de manière plus uniforme si vous les retournez à mi-cuisson.
- Toujours diriger la tige des légumes (ex. : asperges, brocolis) vers les bords du plat, pointe vers le centre.
- Lors de la cuisson de légumes coupés en morceaux, toujours recouvrir le plat d'un couvercle ou d'une pellicule de plastique perforée adaptée à la cuisson au micro-ondes.
- Avant la cuisson, percer la peau des légumes entiers non pelés, tels que les pommes de terre, courges, aubergines, etc. afin d'éviter qu'ils n'éclatent.
- Pour une cuisson plus uniforme, remuer les légumes entiers ou changer leur disposition à mi-cuisson.
- Généralement, plus l'aliment est dense, plus le temps de repos est long (le temps de repos correspond au temps nécessaire aux aliments denses et volumineux pour terminer leur cuisson une fois sortis du four). Une pomme de terre au four doit reposer cinq minutes avant que sa cuisson ne soit terminée, alors qu'un plat de petits pois peut être servi immédiatement.

GUIDE DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

Respecter les instructions suivantes lors de la décongélation de différentes catégories d'aliments.

Code	Type d'aliment	Quantité standard	Instructions
1	Rôti de bœuf, porc	2,5 à 6 lb	Placer la viande dans le four, côté gras vers le bas. Une fois la 1ère phase de décongélation terminée, retourner les aliments et recouvrir toutes les parties chaudes de fines bandelettes d'aluminium.
2	Biftecks, côtelettes, poissons	0,5 à 3 lb	Après chaque phase de décongélation, changer la disposition des aliments sur le plat. Dès que certains morceaux sont chauds ou décongelés, les recouvrir de bandelettes de papier aluminium. Retirer tous les morceaux presque décongelés. Couvrir et laisser reposer 5 à 10 minutes.
3	Viande hachée	0,5 à 3 lb	Après chaque phase de décongélation, retirer tous les morceaux presque décongelés. Couvrir d'une feuille de papier aluminium et laisser reposer 5 à 10 minutes.
4	Poulet entier	2,5 à 6 lb	Retirer les abats avant de congeler la volaille. Poser le poulet côté poitrine vers le bas, puis lancer la décongélation. Après la première phase de décongélation, retourner le poulet et recouvrir toutes les parties chaudes de fines bandelettes d'aluminium. Faire de même après la seconde phase. Couvrir et laisser reposer 30 à 60 minutes au réfrigérateur.
5	Morceaux de poulet	0,5 à 3 lb	Après chaque phase de décongélation, redisposer ou retirer les morceaux presque décongelés. Laisser reposer 10 à 20 minutes.

Vérifier la cuisson lorsque le four émet un signal. Après l'étape finale, il est possible que des petites parties demeurent congelées. Les laisser reposer quelques instants pour que la décongélation se poursuive. Ne faire décongeler ces aliments qu'une fois les cristaux de glace disparus. Le fait de recouvrir les rôtis et les biftecks de petits morceaux d'aluminium empêche que les bords ne cuisent trop vite et que le centre ne soit encore congelé. Utiliser des bandelettes de papier aluminium fines et lisses pour recouvrir les bords et les parties plus fines des aliments.

AME9144ST_XAC_DE68-03684G_EN+CFR.indb 19 2012-10-04 4:24:34

RECETTES

Ragoût de bœuf à l'orge

1,5 lb de bœuf découpé en morceaux d'environ 0,5 pouce d'épaisseur
½ tasse d'oignons hachés
2 cuillères à table de farine
1 cuillère à table de sauce Worcestershire
Bouillon de bœuf (entre 13,75 et 14,5 oz)
2 carottes moyennes, coupées en rondelles de ½ pouce (1 tasse env.)
½ tasse d'orge
1 feuille de laurier
¼ cuillère à thé de poivre
1 paquet (9 à 10 oz) de pois surgelés, décongelés

1. Dans un faitout d'une capacité de 2 litres, incorporer le bœuf, les oignons, la farine et la sauce Worcestershire. Bien mélanger. Couvrir. Faire cuire à puissance élevée pendant 6 à 8 minutes, en mélangeant une fois, jusqu'à ce que la viande ne soit plus rosée.
2. Ajouter le bouillon, les carottes, l'orge, la feuille de laurier et le poivre. Remuer. Couvrir. Faire cuire à puissance moyenne pendant 1 h à 1 h 30, en mélangeant 2 à 3 fois, jusqu'à ce que les carottes et le bœuf soient bien tendres.
3 Ajouter les pois. Couvrir. Faire cuire à puissance moyenne pendant 10 minutes. Laisser reposer 10 minutes. Retirer la feuille de laurier avant de servir.
Donne 6 portions.

Brocolis au fromage

¼ tasse de beurre ou de margarine
¼ tasse d'oignons hachés
1½ cuillère à table de farine
½ cuillère à thé de sel
¼ cuillère à thé de moutarde
1/8 cuillère à thé de poivre
1½ tasse de lait
¼ tasse de poivron rouge haché
8 oz (2 tasses) de fromage râpé de type Cheddar
1 paquet (9 à 10 oz) de brocolis hachés surgelés, décongelés
4 tasses de pâtes cuites torsadées (8 oz de pâtes sèches)

1. Dans un faitout d'une capacité de 2 litres, faire cuire le beurre et les oignons à puissance élevée pendant 1 à 2 minutes, en remuant une fois, jusqu'à ce que les oignons soient bien tendres.
2. Ajouter la farine, le sel, la moutarde et le poivre. Bien mélanger. Faire cuire à puissance élevée pendant 30 à 60 secondes jusqu'à ébullition. Incorporer le lait et remuer jusqu'à l'obtention d'un mélange onctueux.
3. Incorporer le poivron rouge. Faire cuire à puissance élevée pendant 2 à 3 minutes, en remuant deux fois, jusqu'à ce que le mélange entre en ébullition et épaississe légèrement. Incorporer le fromage et bien mélanger jusqu'à ce qu'il soit entièrement fondu.
4. Ajouter les brocolis et les pâtes. Bien mélanger. Couvrir. Faire cuire à puissance élevée pendant 4 à 6 minutes, en remuant une fois, jusqu'à ce que le mélange soit bien chaud. Remuer avant de servir.
Donne 6 portions.

Salade de pommes de terre chaude

2 lb de petites pommes de terre à peau rouge (Roseval), coupées en morceaux de 0,5 pouce
4 tranches de lard (cru) coupées en morceaux de ½ pouce
¼ tasse d'oignons hachés
2 cuillère à thé de sucre
1 cuillère à thé de sel
1 cuillère à thé de farine
½ cuillère à thé de graines de céleri
1/8 cuillère à thé de poivre
2½ cuillère à table de vinaigre de cidre

1. Dans un faitout d'une capacité de 2 litres, incorporer les pommes de terre avec le ¼ de tasse d'eau. Couvrir. Faire cuire à puissance élevée jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres (7 à 10 min.), en mélangeant deux fois. Égoutter et laisser refroidir le tout quelques instants.
2. Dans un saladier de taille moyenne, faire cuire les tranches de lard à puissance élevée, en mélangeant une fois, jusqu'à ce qu'elles deviennent croustillantes (2½ à 3½ min.). Disposer les tranches sur du papier absorbant. Prélever une cuillère à table de graisse de cuisson du lard.

AME9144ST_XAC_DE68-03684G_EN+CFR.indb 20 2012-10-04 4:24:34

3. La mélanger avec les oignons. Recouvrir le tout d'une pellicule étirable et en relever un coin pour laisser s'échapper la vapeur.
   Faire cuire à puissance élevée jusqu'à ce que la préparation soit tendre (1½ à 2½ min.); mélanger une fois.
4. Incorporer le sucre, le sel, la farine, les graines de céleri et le poivre. Faire cuire à puissance élevée jusqu'à ébullition du mélange (30 à 40 s). Ajouter le vinaigre et une ½ tasse d'eau. Faire cuire à puissance élevée jusqu'à ce que le liquide entre en ébullition et épaississe légèrement (1 à 2 min.), mélanger. Ajouter les tranches de lard à la sauce. Verser la sauce sur les pommes de terre. Bien remuer.
   Donne 6 portions.

Soupe de haricots noirs

1 tasse d'oignons hachés
1 gousse d'ail, émincée
2 boîtes (15 oz chacune) de haricots noirs égouttés
1 boîte (entre 14 et 16 oz) de tomates concassées
Bouillon de poulet (entre 13,75 et 14,5 oz)
1 boîte (entre 7 et 8,5 oz) de maïs
1 boîte (4 oz) de piments verts émincés
1 à 2 cuillère à thé (plus ou moins selon vos goûts) de cumin en poudre

1. Mettre les oignons et l'ail dans un faitout d'une capacité de 3 litres. Couvrir. Faire cuire à puissance élevée pendant 2 à 4 minutes jusqu'à ce qu'ils deviennent tendres.
2. Ajouter une boîte de haricots et les écraser à l'aide d'une fourchette. Ajouter le reste des ingrédients et bien mélanger.
3. Faire cuire à puissance élevée pendant 10 minutes sans couvercle; mélanger. Régler la puissance au niveau moyen et faire cuire pendant 5 minutes. Remuer avant de servir.
   Donne environ 2 litres.

DÉPANNAGE

Avant de faire appel à un centre de dépannage, effectuer les vérifications suivantes.

L'affichage et le four ne fonctionnent pas.

- Insérer correctement la fiche dans une prise mise à la terre.
- Si la prise est commandée par interrupteur mural, s'assurer que celui-ci est en position ouverte.
- Retirer la fiche de la prise, attendre dix secondes, puis la rebrancher.
- Réenclencher le disjoncteur ou remplacer les fusibles grillés.
- Brancher un autre appareil dans la prise. Si l'autre appareil ne fonctionne pas, demander à un électricien qualifié de réparer la prise.
- Brancher le four dans une autre prise.

L'affichage du four fonctionne, mais l'appareil ne s'allume pas.

- S'assurer que la porte est correctement fermée.
- Vérifier qu'il ne reste aucun résidu de matériel d'emballage ou tout autre matériau sur le joint de la porte.
- Vérifier que la porte n'est pas endommagée.
- Appuyer deux fois sur Annuler et entrer de nouveau les instructions de cuisson.

L'appareil s'éteint avant la fin du temps programmé.

- S'il n'y a pas eu de coupure de courant, retirer la fiche de la prise, attendre dix secondes, puis la rebrancher. En cas de coupure de courant, l'horloge affiche « 88:88 ». Régler l'heure et entrer de nouveau les instructions de cuisson.
- Réenclencher le disjoncteur ou remplacer les fusibles grillés.

Les aliments cuisent trop lentement.

- S'assurer que le four est le seul appareil branché sur son circuit d'alimentation électrique de 20 A. L'utilisation d'un autre appareil sur le même circuit risque d'entraîner une chute de tension. Au besoin, rebrancher le four sur son propre circuit.

Le bruit de fonctionnement est trop fort.

- Le micro-ondes est bruyant pendant le fonctionnement. Ceci est tout à fait normal.
- Si vous entendez de façon continue un bruit anormal, veuillez contacter le Centre d'assistance Samsung (1-800-726-7864).

AME9144ST_XAC_DE68-03684G_EN+CFR.indb 21 2012-10-04 4:24:34

Le plateau tournant ne tourne pas correctement.

- Vérifiez que vous n'avez pas chargé le plateau tournant avec trop de nourriture.
- Si la nourriture est trop encombrante ou trop lourde, le plateau tournant peut éventuellement mal fonctionner.

Des étincelles ou des arcs se forment.

- Retirer du four les éventuels ustensiles, plats ou attaches en métal. Si vous utilisez de l'aluminium, découper uniquement de petites bandelettes et laisser un espace d'au moins un pouce entre l'aluminium et les parois internes du four.

Le plateau tournant fait du bruit ou ne tourne pas en continu.

- Nettoyer le plateau tournant, son anneau et la surface inférieure du four.
- S'assurer que le plateau tournant et son anneau sont placés correctement.

L'utilisation du four à micro-ondes provoque des interférences télé ou radio.

- Ces interférences sont semblables à celles provoquées par les autres petits appareils, tels que les sèche-cheveux. Éloigner le four à micro-ondes des autres appareils, comme le téléviseur ou le poste de radio.

Si le four est réglé sur plus de 20 minutes à 80, 90 ou 100 pour cent de sa puissance, la puissance se règle automatiquement après 20 minutes à 70 pour cent afin d'éviter la surcuisson.

AIDE-MÉMOIRE

Code	Fonction	Fonctionnement
1	Réglage de l'heure	**1.** Appuyer sur CLOCK (HORLOGE). **2.** Utiliser le pavé numérique pour régler l'heure actuelle. **3.** Appuyer sur CLOCK (HORLOGE) de nouveau.
2	Cuisson en une seule fois	**1.** Utiliser le pavé numérique pour définir le temps de cuisson. **2.** Régler la puissance ou la maintenir à High (Élevée). **3.** Appuyer sur le bouton START (DÉPART).
3	+ 30 s.	**1.** Appuyer sur le bouton + 30 s. (Ajouter 30 s). Appuyer sur ce bouton autant de fois que nécessaire. **2.** Appuyer sur le bouton START (DÉPART). **3.** Le temps s'affiche et le four démarre.
4	Programmes de cuisson	**1.** Appuyer sur le bouton correspondant à l'aliment à faire cuire (ex. : POPCORN (POP-CORN)). **2.** Appuyer plusieurs fois sur le bouton pour sélectionner la quantité souhaitée. **3.** Appuyer sur le bouton START (DÉPART).
5	Décongélation automatique	**1.** Appuyer sur le bouton AUTO DEFROST (DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE). **2.** Entrer le poids des aliments en appuyant plusieurs fois sur le bouton AUTO DEFROST (DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE) ou en utilisant le pavé numérique. **3.** Appuyer sur le bouton START (DÉPART). **4.** Lorsque le four émet un signal sonore, appuyer sur le bouton PAUSE/CANCEL (PAUSE/ANNULER) et retourner les aliments. Appuyer sur START (DÉPART) pour reprendre le cycle de décongélation.
6	Réglage du temps de cuisson et de la puissance	**1.** Utiliser le pavé numérique pour définir le temps de cuisson. **2.** Pour régler la puissance sur une autre valeur que HIGH (ÉLEVÉE), appuyer sur POWER LEVEL (PUISSANCE) et utiliser le pavé numérique pour entrer la puissance souhaitée. **3.** Appuyer sur le bouton START (DÉPART) pour démarrer la cuisson.
7	Collations, (Faire ramollir/ fondre), Menus enfants	**1.** Appuyer plusieurs fois sur le bouton SNACKS (COLLATIONS), SOFTEN MELT (FAIRE RAMOLLIR/FONDRE) ET KIDS MEALS (MENUS ENFANTS) pour sélectionner le type de plat à faire réchauffer. **2.** Pour augmenter le nombre de portions, appuyer sur la touche numérique correspondante. **3.** Appuyer sur le bouton START (DÉPART) pour démarrer la cuisson.
8	Réchauffage automatique	**1.** Appuyer plusieurs fois sur le bouton AUTO REHEAT (RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE) pour sélectionner le type de plat à faire réchauffer. **2.** Utiliser le pavé numérique pour augmenter le nombre de portions. **3.** Appuyer sur le bouton START (DÉPART).

AME9144ST_XAC_DE68-03684G_EN+CFR.indb 22 2012-10-04 4:24:34

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MODÈLE	AME9144ST
Intérieures	1,4 pied cube
Minuterie	99 minutes, 99 secondes
Alimentation	120 V CA, 60 Hz
Puissance restituée	900 W
Dimensions extérieures	21,9 (L) X 12,3 (H) X 17,6 (P) po
Dimensions intérieures du four	14,8 (L) X 9,8 (H) X 16,1 (P) po
Poids net/Brut	37,48 lbs / 41,89 lbs

GARANTIE

FOUR MICRO-ONDES DE SAMSUNG

Garantie limitée à l'acquéreur d'origine

Ce produit de la marque SAMSUNG, fourni et distribué par Samsung Electronics Canada, Inc. (SAMSUNG), livré en état neuf dans son carton d'origine et acheté par le consommateur et acquéreur d'origine, s'accompagne d'une garantie de SAMSUNG contre tout vice de fabrication au niveau des pièces et de la main d'œuvre pendant une période limitée de :

UN AN (1) POUR LES PIÈCES ET LA MAIN D'ŒUVRE, CINQ ANS (5) POUR LES PIÈCES DU MAGNÉTRON

Samsung facturera les travaux de réparation lorsqu'un accessoire doit être réparé ou un défaut esthétique corrigé, si l'endommagement de l'appareil et/ou l'endommagement ou la perte de l'accessoire a été occasionné par le client. Les éléments concernés par cette stipulation sont :

- une porte, une poignée, un panneau extérieur ou le tableau de commandes bosselé(e), rayé(e) ou brisé(e)
- un plateau, un guide de plateau roulant, un coupleur, un filtre ou une grille métallique brisé(e) ou manquant(e)

Les pièces remplacées par l'utilisateur peuvent être envoyées au client pour réparation. Si nécessaire, un ingénieur du service d'assistance pourra être envoyé pour effectuer des réparations.

Cette garantie limitée prend effet le jour de l'achat initial ; elle est uniquement valable pour les produits achetés et utilisés au Canada. Pour se prévaloir du service de garantie, l'acheteur doit contacter SAMSUNG afin d'établir les procédures relatives au diagnostic et à l'intervention nécessaire. Pour être couverte par la garantie, la maintenance ne peut être effectuée que par un service technique agréé SAMSUNG. Lors de la remise d'un produit défectueux à SAMSUNG ou à un centre de service SAMSUNG agréé, l'acquéreur est tenu de présenter le coupon d'achat d'origine à la demande des intéressés à titre de preuve d'achat.

La société SAMSUNG prendra en charge, à sa convenance, la réparation ou le remplacement du produit à ses frais tel que stipulé dans les présentes conditions et procédera au remplacement ou au changement des pièces ou des produits si ces derniers s'avèrent défectueux dans la limite de la période de garantie mentionnée précédemment. Toute pièce ou tout produit remplacé devient la propriété de SAMSUNG et doit lui être restitué. Les pièces et produits de rechange sont protégés pour le reste de la période de garantie initiale ou pour quatre-vingt-dix (90) jours, selon l'éventualité la plus éloignée.

En fonction des disponibilités sur le territoire du Canada contigu, un service à domicile est proposé dans la limite de la période de garantie. Le service à domicile n'est pas disponible pour toutes les zones. Pour bénéficier du service à domicile, l'appareil doit être facilement accessible à notre personnel. Dans le cas où il serait impossible de réparer l'appareil au cours du service à domicile, il se peut que l'appareil doive être emporté, réparé et retourné. En cas d'indisponibilité du service à domicile, SAMSUNG pourra choisir le moyen de transport de son choix pour acheminer ou renvoyer l'appareil vers et depuis un centre de service agréé de SAMSUNG. Dans le cas contraire, la responsabilité du transport vers et depuis le centre de service agréé de SAMSUNG incombera à l'acquéreur.

Cette garantie limitée couvre les défauts de fabrication des pièces et la main d'œuvre survenant suite à une utilisation normale et non commerciale de ce produit et ne s'applique pas aux problèmes ci-après, y compris, mais sans s'y limiter : tout dommage survenant au cours de l'expédition, la livraison et l'installation ; toute utilisation de l'appareil contraire au but auquel il était destiné ; tout numéro de produit ou de série effacé ; tout dommage du revêtement extérieur ou de l'aspect du produit ; tout dommage causé par accident, abus, négligence, incendie, inondation, foudre ou

AME9144ST_XAC_DE68-03684G_EN+CFR.indb 23 2012-10-04 4:24:34

autre catastrophe naturelle ; toute utilisation de produits, équipements, systèmes, appareils, services, pièces, fournitures, accessoires, applications, installations, réparations, câblages externes ou connecteurs non fournis ou autorisés par SAMSUNG et susceptibles d'endommager ledit appareil ou de nuire à son fonctionnement ; toute surtension, fluctuation ou tension de ligne électrique incorrecte ; tout réglage effectué par l'acquéreur et non-respect des instructions de fonctionnement, de nettoyage, d'entretien et de respect de l'environnement couvertes ou prescrites dans le présent carnet d'entretien ; tout problème résultant d'une prolifération d'insectes nuisibles, d'une surchauffe ou d'un plat trop cuit par l'utilisateur ; tout problème relatif au plateau en verre ou plateau tournant ou à une puissance réduite du magnétron en raison d'une usure normale. SAMSUNG ne garantit pas un fonctionnement continu ou sans erreur de ce produit.

SAMSUNG NE FOURNIT AUCUNE AUTRE GARANTIE AUTRE QUE CELLES MENTIONNÉES ET DÉCRITES CI-DESSUS, ET AUCUNE GARANTIE, EXPRESSE OU IMPLICITE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ COMMERCIALE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, NE DOIT S'APPLIQUER APRÈS EXPIRATION DES PÉRIODES DE GARANTIE EXPRESSES CONSIDÉRÉES CI-DESSUS, ET AUCUNE AUTRE GARANTIE EXPRESSE RELATIVE AU PRÉSENT PRODUIT, QU'ELLE SOIT DONNÉE PAR UNE TIERCE PERSONNE, UNE ENTREPRISE OU UNE PERSONNE MORALE NE POURRA ÊTRE CONSIDÉRÉE COMME UN ENGAGEMENT DE LA PART DE SAMSUNG. SAMSUNG N'ENDOSSE AUCUNE RESPONSABILITÉ EN CAS DE PERTE DE REVENU, DE MANQUE À GAGNER, D'INCAPACITÉ À RÉALISER DES ÉCONOMIES OU TOUT AUTRE AVANTAGE FINANCIER, OU EN CAS DE DOMMAGE RÉSULTANT DE L'UTILISATION OU D'UNE MAUVAISE UTILISATION DE CET APPAREIL OU D'UNE INCAPACITÉ À UTILISER CET APPAREIL, QUELLE QUE SOIT LA BASE LÉGALE SUR LAQUELLE REPOSE LA PLAINTE, ET MÊME SI SAMSUNG A ÉTÉ AVERTI DE L'ÉVENTUALITÉ DE TELS DOMMAGES. TOUT TYPE DE COMPENSATION EXIGÉE AUPRÈS DE SAMSUNG NE DEVRA EN AUCUN CAS EXCÉDER LE PRIX D'ACHAT DU PRODUIT VENDU PAR SAMSUNG ET À L'ORIGINE DES DOMMAGES ALLÉGUÉS. SANS LIMITER CE QUI SUIT, L'ACQUÉREUR PREND EN CHARGE TOUS LES RISQUES ET RESPONSABILITÉS CONCERNANT LA PERTE, LES DOMMAGES OU LES BLESSURES INFLIGÉES À L'ACQUÉREUR ET AUX BIENS DE CELUI-CI ET À TOUTE AUTRE PERSONNE ET BIEN RÉSULTANT DE L'UTILISATION, LA MAUVAISE UTILISATION DE L'APPAREIL ET L'INCAPACITÉ À UTILISER LE PRÉSENT APPAREIL VENDU PAR SAMSUNG ET QUI NE SERAIT PAS LIÉE DIRECTEMENT À UNE NÉGLIGENCE DE LA PART DE SAMSUNG. CETTE GARANTIE LIMITÉE N'EST VALABLE POUR PERSONNE D'AUTRE QUE L'ACHETEUR INITIAL DU PRODUIT, N'EST PAS TRANSFÉRABLE ET ÉNONCE VOTRE RECOURS EXCLUSIF.

Certaines provinces ou territoires peuvent autoriser ou non des limitations quant à la durée des garanties implicites ni l'exclusion ou la limitation de dommages accessoires ou indirects ; il se peut par conséquent que les limitations et exclusions énoncées ci-dessus ne s'appliquent pas à votre cas. Cette garantie vous confère des droits légaux spécifiques, vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un Etat à l'autre.

Pour bénéficier d'un service d'assistance couvert par votre garantie, contactez SAMSUNG à l'adresse suivante :

1-800-SAMSUNG (726-7864) ou www.samsung.com

AME9144ST_XAC_DE68-03684G_EN+CFR.indb 24 2012-10-04 4:24:34

REMARQUE

REMARQUE

AME9144ST_XAC_DE68-03684G_EN+CFR.indb 25 2012-10-04 4:24:34

Veuillez noter que la garantie Samsung n'inclut pas les déplacements du service après-vente pour expliquer le fonctionnement de l'appareil, corriger une installation non correcte ou exécuter des travaux de nettoyage ou d'entretien réguliers.

DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES?

PAYS	TÉLÉPHONE	OU SUR INTERNET
CANADA	1-800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/ca (English) www.samsung.com/ca_fr (French)
MEXICO	01-800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com
U.S.A Consumer Electronics	1-800-SAMSUNG (726-7864)	

N° du code : DE68-03684G